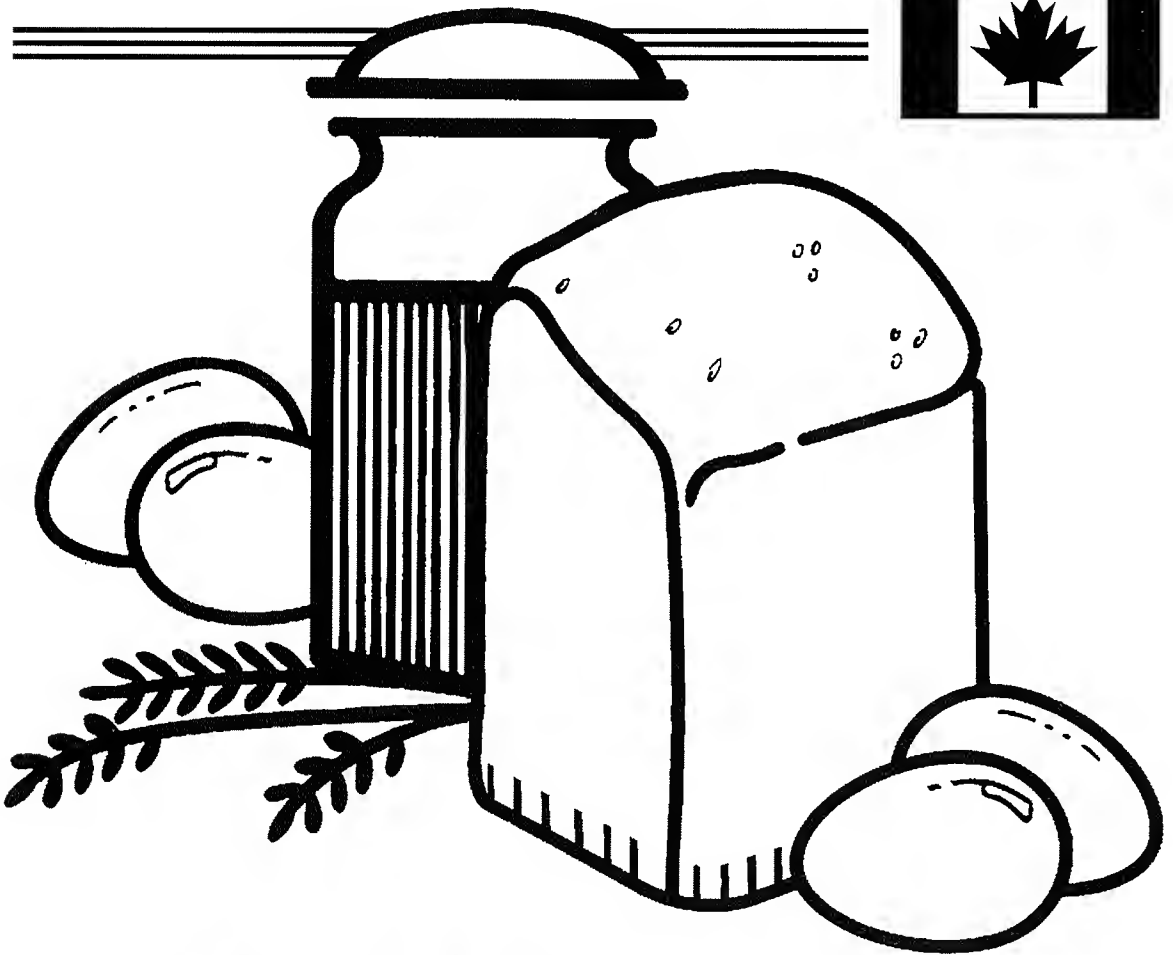


WEST BEND®

Automatic

BREAD & DOUGH MAKER



Recipes and Instructions

TO PREVENT PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE, READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND/OR WARNINGS IN THIS CARE/USE INSTRUCTIONAL MANUAL.

If you have any questions regarding your bread maker's performance, please call before returning it to the store.

1-800-563-6230

8 a.m. - 4:30 p.m. Central Standard Time, Monday - Friday, except holidays. For reference when calling the toll-free help line, please fill in the following information.

Cat. Number _____ Date of Manufacture (located on back of bread maker) _____.

IMPORTANT INFORMATION ON PROTECTING ELECTRONIC CONTROL

To protect bread maker's electronic control against possible damage caused by surges in electrical power line, we recommend using a surge protector device, available in the electronics department of most discount/hardware stores. Simply plug surge protector into electrical outlet, then plug bread maker cord into receptacle of surge protector.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or injury to persons, including the following:

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use pot holders or oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
- Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
- To protect against electrical shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning appliance.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to West Bend of Canada for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend of Canada may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To disconnect power, press stop button to turn control off then remove plug from wall outlet. Never pull on the cord.
- Extreme caution must be used when moving appliance during operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your bread maker needs no special care other than cleaning. If servicing becomes necessary, return your bread maker to West Bend of Canada. See Warranty section in this booklet for service details. Do not attempt to repair it yourself.

For Household Use Only

An off odor from motor may be noted with first use which is normal and will disappear with use.

Electric Cord Statement

CAUTION: Your bread maker has a short cord as a safety precaution to prevent injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this bread maker without close adult supervision. If you must use a longer cord set or an extension cord when using the bread maker, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. To prevent electrical shock, injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the bread maker (wattage is stamped on underside of bread maker).

Important Safety Instructions

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Never use with an extension cord unless plug can be fully inserted. Do not attempt to defeat this safety feature.

Your West Bend® Bread & Dough Maker was designed for use with 120 volt, 60 Hz electrical service ONLY. Use of your bread & dough maker with a converter or transformer will destroy the electronic control and will void your warranty.

QUICK START STEPS TO FOLLOW FOR MAKING THE FIRST LOAF OF BREAD

You are probably very anxious to start using your new bread maker without having the time to

read this book from cover to cover. Follow these ‘Quick Start’ steps for making that first loaf of bread, using one of the recipes in this book.

And while you are enjoying that first slice of freshly baked bread, sit back and read the book to ensure successful baking results each and every time. It contains very important information on the proper use of your bread maker.

‘QUICK START’ STEPS FOR MAKING A RECIPE IN THIS BOOK

Choose one of the many bread recipes included in this book and follow the basic steps that follow. Either a 1 or 1½ pound loaf of bread can be made depending on the size loaf desired.

Wash pan and knead bar as recommended in “Clean Before Using” section in this book and be sure knead bar is positioned on shaft in bottom of pan.

1 Read “How To Measure” section in this booklet as this is **VERY IMPORTANT**.

2 Add all liquid ingredients to pan first, then add dry ingredients, leveling and pushing some of the dry ingredients into the corners. Add the recommended amount of butter or margarine to corners of pan.

3 Make a well in center of dry ingredients and add the recommended amount of yeast for the type being used and loaf size.

4 Lock pan into bread maker, turning counter-clockwise (see **LOCK** directional arrow on edge of pan). Plug bread maker into outlet and press Bread Select button until recommended bread setting, as given in recipe, appears in display. Press Bread Color button until desired crust color, **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK**, appears in display. Press **START/STOP** button to turn on. Red **ON** light will glow, colon between hours and minutes will flash and time will count down in minutes so you always know how much time remains until the bread is done.

When done, 0:00 will appear in display and audible alert will sound. Turn bread maker off by holding **START/STOP** button down until red **ON** light goes out, about 3 seconds. Unlock pan using hot pads or oven mitt and shake bread out of pan. Cool on rack 15 to 30 minutes before slicing.

See “Clean After Each Use” section in this book for cleaning pan and knead bar.

OTHER TIPS TO KEEP IN MIND WHEN USING YOUR BREAD MAKER

1 DO NOT REMOVE the bread pan or touch any moving parts when bread maker is in operation. If you need to stop the bread maker during operation, hold the **START/STOP** button down for 3 seconds or until the red **ON** light goes out.

2 BE SURE to allow adequate ventilation around the bread maker when it is in operation. Keep it out of drafts and direct sunlight and at least 4 inches away from walls, cabinets and other appliances, especially heating and cooling appliances which can interfere with the internal bread maker temperatures and affect the loaf of bread being prepared.

3 DO NOT IMMERSE base of bread pan in water or other liquid as this can damage the bearing on the bottom of the pan that turns the knead bar. See cleaning section on pages 13-14 in this booklet for further details.

4 ALWAYS place bread maker on a **DRY**, **STABLE**, heat-proof countertop or table during use. Since the bread maker contains a motor, some vibration occurs during the knead cycle.

5 AVOID touching bread maker during the bake cycle as exterior surfaces become hot. **ALWAYS** use pot holders when removing and handling the bread pan after baking.

6 FOLLOW instructions as given for best results. **THE MOST IMPORTANT STEP IN BREAD MAKING IS TO MEASURE INGREDIENTS ACCURATELY.** See measuring section in this booklet on pages 5 and 6.

7 DO NOT EXCEED the ingredient capacity of the bread maker. See “Know Your Ingredients” section in this booklet on pages 3 through 5. Use only fresh ingredients.

8 ALWAYS ADD INGREDIENTS in the order listed in the recipes. Add liquid ingredients to the bread pan first, followed by dry ingredients, then butter or margarine and finally the yeast in the very center. Before adding the yeast, **ALWAYS** tap the pan to settle the dry ingredients, then level off the ingredients, pushing into the corners to prevent liquid from seeping up. Then add the yeast to the very center of the pan, making a slight well in the center of the dry ingredients. This sequence is very important, especially when using the delay start timer of your bread maker to prevent over fermentation of the yeast.

9 IN THE EVENT OF A POWER OUTAGE, the bread maker will turn off automatically and remain off when power is restored. If this occurs, you will need to remove the contents from the bread pan and start over using fresh ingredients. The red ON signal light will go off in the display to let you know the bread maker is not in operation.

10 DO NOT COVER bread maker with anything during operation as this can cause malfunction.

11 DO NOT TOUCH control panel buttons after bread maker has been turned ON as this will interrupt the cycle. Turn bread maker OFF after completion of cycle.

12 DO NOT LEAVE bread maker plugged into electrical outlet when not in use to prevent it from being accidentally turned ON.

KNOW YOUR INGREDIENTS

Although bread making seems very basic, it is a science and the proportions of ingredients are critical. Read the following information to better understand the importance each ingredient plays in the bread making process. Also, always make sure your ingredients are fresh.

■ **FLOUR** is the main ingredient used in making bread and provides structure as well as food for the yeast. Several different types of flour can be used in your bread maker, but **DO NOT USE CAKE FLOUR or SELF-RISING FLOUR, AS POOR RESULTS WILL BE OBTAINED.**

■ Bread Flour, if available, is the preferred flour to use in your bread maker as it contains more gluten-forming proteins than all purpose flour and will provide tall, well formed loaves with good structure. Several different brands of bread flour may be available for use in your bread maker.

■ All Purpose Flour may also be used in your bread maker if bread flour is not available. Slightly shorter loaves of bread may be obtained when using all purpose flour. Even though all purpose flour may be presifted, you may wish to sift it yourself before measuring for best results.

■ Whole Wheat Flour can be used in your bread maker at the special **WHOLE WHEAT** bread setting. Whole wheat flour contains the entire wheat kernel, including the bran and germ, therefore breads made with 100% or a high percentage of whole wheat flour will be lower in height and heavier in texture than bread made

with bread flour. The **WHOLE WHEAT** bread settings on your bread maker feature longer kneading to better develop the structure of whole wheat bread for optimum results.

■ Rye Flour can be used in combination with bread flour in the preparation of rye or pumpernickel bread. It cannot be used alone as it does not contain enough protein to develop adequate gluten for structure.

Special Notes on Flour: All flours are affected by growing conditions, milling, storage, humidity and even the manufacturer. While not visibly different, you may need to make some minor adjustments when using different brands of flour as well as compensating for the humidity in your area. Always store flour in an airtight container. Store whole grain flours (whole wheat, rye) in refrigerator to prevent them from becoming rancid.

Measure the amount of flour as directed in the recipe, but make any adjustments after the first 8-10 minutes of kneading as follows:

Feel free to check the dough by touching and looking at it during knead cycle as this is the only time you can make minor adjustments that may be necessary. If the dough does not form into a ball and is more like a batter in consistency, more flour will need to be added. Add 1 tablespoon of flour at a time until dough forms into a soft ball and is not sticky to the touch. If too much flour has been added and the mixture will not form into a ball, add 1 teaspoon of lukewarm water at a time, allowing the water to be kneaded into the dough before adjusting further until a soft ball of dough forms. You can typically tell by the appearance of the dough when it is just right as the dough will be soft in appearance but will not be sticky to the touch, and the sides and bottom of the bread pan will be clean.

Do not exceed 3 cups of flour for the 1½ pound loaf or 2 cups flour for the 1 pound loaf. Breads containing whole wheat, cereals or oats should not exceed a total of 3½ cups for the 1½ pound loaf; 2½ cups for the 1 pound loaf.

SUGAR AND OTHER SWEETENERS provide food for the yeast, add height and flavor to the bread and give the crust a golden color. Types of sweeteners that can be used include

sugar, brown sugar, honey, molasses, maple syrup, corn syrup and fruits, whether dried or fresh. When using a liquid sweetener, such as honey or molasses, the total amount of liquid in the recipe will need to be reduced slightly by the same measurement of liquid sweetener used. *A special tip when measuring sticky liquid sweeteners is to coat the measuring spoon with vegetable oil before measuring the sweetener; it will slide right out.*

DO NOT USE ARTIFICIAL SWEETENERS AS A SUBSTITUTE FOR SUGAR AND OTHER NATURAL SWEETENERS AS THE YEAST WILL NOT REACT PROPERLY AND POOR RESULTS WILL BE OBTAINED.

MILK enhances flavor and increases the nutritional value of bread. Any type of milk (whole, 2%, 1%, skim, buttermilk or canned evaporated milk) can be used in making bread. Refrigerated milk **MUST ALWAYS** be warmed to about 80°F/27°C before adding to the bread pan. Heat milk in glass measure in the microwave or in a small pan on top of the range until lukewarm, but not hot. Use a thermometer to measure the temperature accurately. **DO NOT OVERHEAT** the milk, above 110°F/43°C, as this can kill the yeast.

WATER used in combination with dry milk is a good substitute for regular milk and must be used when using the delay start timer of your bread maker as regular milk will spoil when left at room temperature for several hours.

Always use lukewarm water, about 80°F/27°C for best results. Do not use warm or hot water, above 110°F/43°C, as this can kill the yeast.

Using too much liquid can cause the bread to collapse during the bake cycle. During humid weather, slightly less liquid will be needed as the flour will absorb moisture from the air. In dry weather, slightly more liquid may be needed as flour can lose moisture.

Water and milk are interchangeable in recipes. Eliminate dry milk in recipes when substituting milk for water.

BUTTER, MARGARINE and OTHER FATS AND OILS serve several purposes in bread making as they tenderize the bread, add flavor and richness and contribute to the storage life of bread by retaining moisture. An excess of fat, however, can inhibit rising, so measure accurately.

Butter, margarine and solid shortening are interchangeable in the recipes. Butter and margarine can be used right from the refrigerator. You may wish to cut cold butter or margarine

into 4 pieces for faster blending, placing them into the corners of the pan. Low-fat or fat-free bread can be made by substituting equal amounts of unsweetened applesauce or plain nonfat yogurt for the amount of fat recommended in the recipe. Watch dough as it kneads for any minor adjustments which may be necessary.

EGGS add color, richness and leavening to bread. Use large eggs. No premixing is needed. Egg substitute can be used in place of fresh eggs. One egg equals ¼ cup of egg substitute. To reduce cholesterol, you can substitute 2 egg whites for each large egg in the recipes without affecting the end result. Watch the dough during the knead cycle as some minor adjustments may be necessary to get the dough to the right consistency. See "Special Notes on Flour" section on page 3 for adjusting dough.

A special tip when using eggs is to run under warm water or place in a bowl of warm water about 1 minute before cracking as this helps the egg slide out of shell better.

SALT has several functions in making bread. It inhibits the yeast growth while strengthening the gluten structure to make the dough more elastic, plus it adds flavor. Use ordinary table salt in your bread maker. Using too little or eliminating the salt will cause the dough to overrise; using too much can prevent the dough from rising as high as it should. Light salt can be used as a substitute for ordinary table salt providing it contains both potassium chloride and sodium. Use the same amount as recommended for table salt.

When adding salt to pan, add to one corner to keep it away from yeast, especially when using time delay as the salt can retard its growth.

YEAST is a living organism, which through fermentation, feeds on carbohydrates in flour and sugar to produce carbon dioxide gas that makes the bread rise. Active dry, fast rising or bread machine yeast can be used in your bread maker. Use only the amount stated in the recipes. Using a little more can cause the dough to overrise and bake into the cover. Fast rising yeast and bread machine yeast are virtually the same and are interchangeable with one another.

DO NOT USE COMPRESSED CAKE YEAST IN YOUR BREAD MAKER. RECIPES IN THIS BOOK WERE TESTED USING ONLY ACTIVE DRY, FAST RISING AND BREAD MACHINE YEAST.

Keep yeast stored in the refrigerator. You may find it handy to purchase yeast in glass jars so

you can measure the exact amount you need without having to waste any. If using yeast packed in a ¼-ounce foil envelope, it is best to open a fresh envelope every time you bake. If you do save the unused amount from the open envelope, store in a dry, airtight container in the refrigerator. Date the container and use promptly. Do not mix old and new yeast in a recipe. A ¼-ounce foil envelope of yeast contains 2¼ teaspoons.

ALWAYS MAKE SURE YEAST IS FRESH AND HAS NOT EXPIRED THE “USE BY” DATE PRINTED ON JAR OR ENVELOPE.

VITAL WHEAT GLUTEN is the gluten protein which has been rinsed from wheat flour and then dried. Vital gluten will increase the protein content in flour to produce a higher loaf of bread with lighter texture. About the only time you may wish to consider adding vital gluten to recipes is for 100% whole wheat bread or recipes containing a high percentage of whole wheat or other whole grain flours or cereals. As a guideline, add one (1) teaspoon vital gluten per cup of flour used in the recipe. Check the condition of the dough during kneading as you may need to add a little water as the vital gluten will absorb liquid. Vital gluten can be obtained at most health food stores. Do not use gluten flour, as this is not as effective as vital gluten as it contains less protein.

Or, you can use a large egg as a substitute for vital gluten as it too will increase the protein content. If using an egg, add it to the liquid in bottom of pan and *reduce the recommended amount of liquid in recipe by two (2) ounces (1/4 cup)*. Again, check the condition of the dough during the knead cycle for any minor adjustment that may be needed.

SPECIAL NOTE ON CINNAMON AND GARLIC: Adding too much cinnamon or garlic can affect the texture and size of the loaf obtained. Cinnamon can break down the structure of the dough, affecting height and texture, whereas, garlic can inhibit the yeast activity. Use only the amount of cinnamon and garlic recommended in the recipe, don't be generous.

**IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT
MEASURE INGREDIENTS PRECISELY
AND ACCURATELY**

THE MOST IMPORTANT STEP IN USING YOUR BREAD MAKER IS TO MEASURE

THE INGREDIENTS PRECISELY AND ACCURATELY. A mismeasured tablespoon of water or teaspoon of salt can make a BIG difference in the bread maker. Remember, the bread maker is not human and cannot adjust for mismeasured ingredients, **ONLY YOU CAN MAKE SURE THE INGREDIENTS ARE MEASURED ACCURATELY.**

Follow these VERY IMPORTANT tips when measuring ingredients:

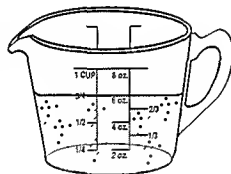
■ Read through the recipe and organize the ingredients you will need in the order they are added to the bread pan. Many bread disasters occur because an ingredient was left out or added twice.

■ Use standard kitchen measuring cups and spoons and follow the steps below.

1 **ALWAYS** use glass or plastic “see-through” liquid measuring cups to measure liquids. Place cup on flat surface and measure at “EYE LEVEL,” not at an angle. The liquid level line **MUST** be right to the measurement marking, not above or below. A “looks close enough” measurement can spell disaster in bread making.

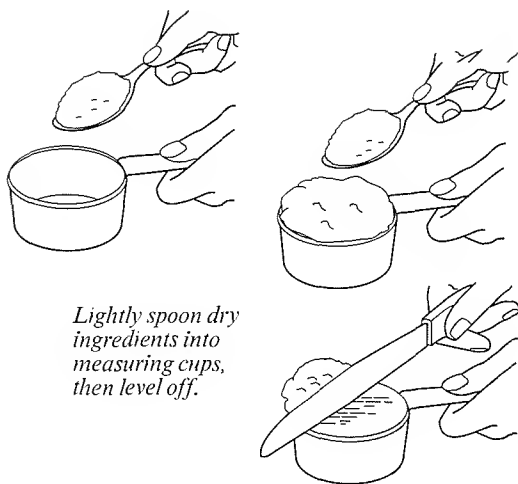
SPECIAL TIP: *Place liquid measuring cup on inside of kitchen cabinet for easier measuring at eye level.*

Liquid level must be exactly to measurement mark on glass or plastic liquid measuring cups. Using too much or too little liquid will affect the height of the loaf of bread.



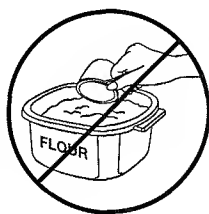
2 **ALWAYS** use standard dry measuring cups for measuring all dry ingredients, especially flour. Dry measuring cups are those that nest together. **ALWAYS SPOON DRY INGREDIENTS INTO THE SPECIFIED MEASURING CUP, THEN LEVEL OFF TOP WITH A KNIFE.** All measurements must be level. **DO NOT SCOOP** measuring cups into the dry ingredients for measuring as you will compress the ingredients into the cup and end up with more than intended which will result in a short loaf of bread.

SPECIAL TIP: *To lighten flour before measuring, move a spoon through it several times.*



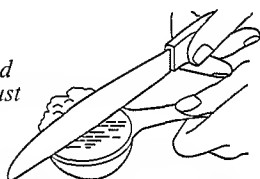
Lightly spoon dry ingredients into measuring cups, then level off.

Do not scoop measuring cups into dry ingredients, especially flour, as you will end up with more flour than the recipe calls for, resulting in short loaves.



3 ALWAYS use standard measuring spoons for measuring ingredients such as yeast, salt, sugar, dry milk, etc. as well as small amounts of honey, molasses or water. Again, the measurements **MUST BE LEVEL**, not rounded or heaping as this little bit of difference can affect the bread. **DO NOT USE TABLEWARE AS MEASURING SPOONS AS THESE VARY IN SIZE AND WILL NOT BE ACCURATE.**

All ingredients measured in measuring spoons must be level, not rounded or heaping



USING BREAD MIXES IN YOUR BREAD MAKER

Pre-packaged bread mixes can be prepared in your bread maker. Follow the directions for making up to a 1½ pound (3 cup) loaf. Use the **BASIC** or **BASIC RAPID** Bread Setting for bread mixes unless preparing a 100% whole wheat or natural grain bread mix which would require the use of the **WHOLE WHEAT** or **WHOLE WHEAT RAPID** Bread Setting. Add the recommended amount of liquid to the bread pan first, then the flour mixture and finally the yeast on top. Select desired **BREAD COLOR** and start the bread maker. The delay start timer can also be used with bread mixes providing *no perishable ingredients* are used, such as milk, eggs, etc., which will spoil when left at room temperature for several hours.

MAKE YOUR OWN MIXES

To save time and money, you can prepare your own bread mixes ahead of time and store in the refrigerator until ready to use. Simply measure all dry ingredients in recipes, **EXCEPT YEAST**, into a plastic bag and close with a twist tie. Label as to the type of bread and loaf size. When ready to use, simply add liquid ingredients to pan as recipe directs. Then add the dry mixture, level, add the butter or margarine and the yeast on top. Program and start the bread maker. Use delay timer if recipe recommends its use.

ADAPTING YOUR FAVORITE BREAD/DOUGH RECIPES

After preparing a few of the recipes in this book, you may wish to adapt some of your favorite conventional bread recipes to the bread maker. Some experimentation will be required and you will need to check the dough during the knead cycle for any minor adjustment that may be necessary. Either use one of the recipes in this book that is similar to your recipe as a guide, or use the formula that follows:

For each cup of flour used in recipe, use:

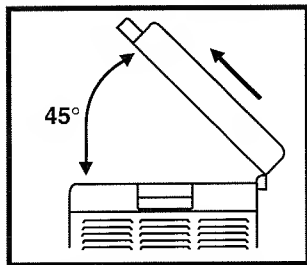
- 3 ounces liquid
- ½ tablespoon sweetener (sugar)
- ½ teaspoon salt
- ½ tablespoon fat (butter or margarine)
- ¾ teaspoon active dry yeast OR ½ teaspoon bread machine/fast rise yeast

For example, based on the formula above using 3 cups of flour, start with:

- 9 ounces liquid (1 cup + 2 tablespoons)
- 3 cups bread flour
- 1½ tablespoons sweetener
- 1½ teaspoons salt
- 1½ tablespoons fat
- 2¼ teaspoons active dry yeast OR 1½ teaspoons bread machine/fast rise yeast

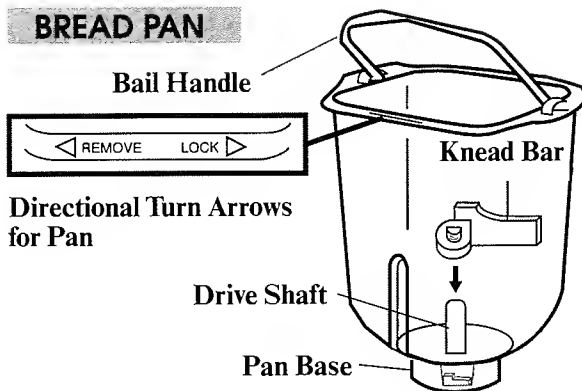
Add ingredients to pan in this order: liquid first, then all dry ingredients, except yeast. Level dry ingredients, divide fat in 4 pieces, placing a piece in each corner of pan. Make a well in center of ingredients; add yeast. Program for appropriate bread setting. After 8 to 10 minutes of kneading, check condition of dough. It should be soft, a bit sticky with a slight smear of dough in bottom of pan. If too wet and sticky, add one tablespoon flour at a time until dough gathers into a ball and does not cling to side. If too dry and motor is laboring, add one teaspoon liquid at a time until dough becomes soft and pliable. Do not exceed 3 cups of flour when preparing bread to prevent it from baking into the cover.

PARTS OF BREAD MAKER



Open cover 45°, then slide forward to remove

BREAD PAN



Directional Turn Arrows for Pan

Removable Cover

Viewing Window (Some Models)

Cover Handle

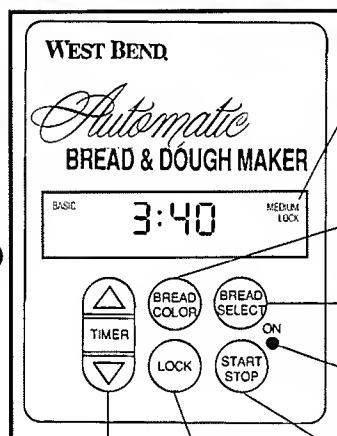
Drive Shaft

Pan Base

Cord Storage (Some Models)

CONTROL PANEL

Depending on your model, the control panel will look like one of these.



Display Window

Bread Color Button

Bread Select Button

On Light

Programmable Timer Button

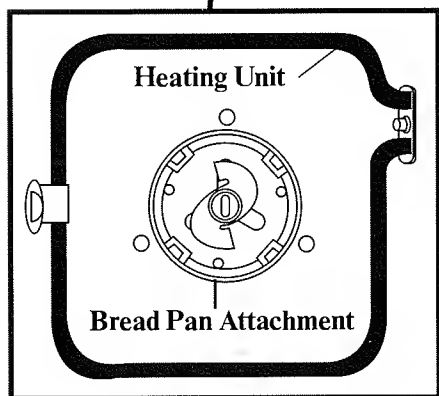
Lock Button

Start/Stop Button

Side Handles (Some Models)

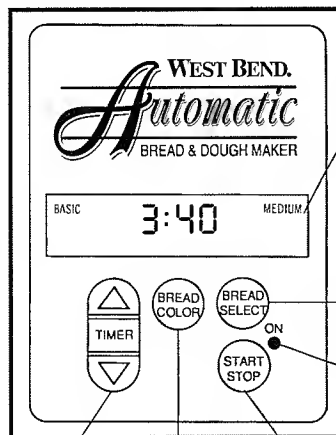
Oven Chamber

BREAD MAKER BASE



Heating Unit

Bread Pan Attachment



Display Window

Bread Select Button

On Light

Programmable Timer Button

Bread Color

Start/Stop Button

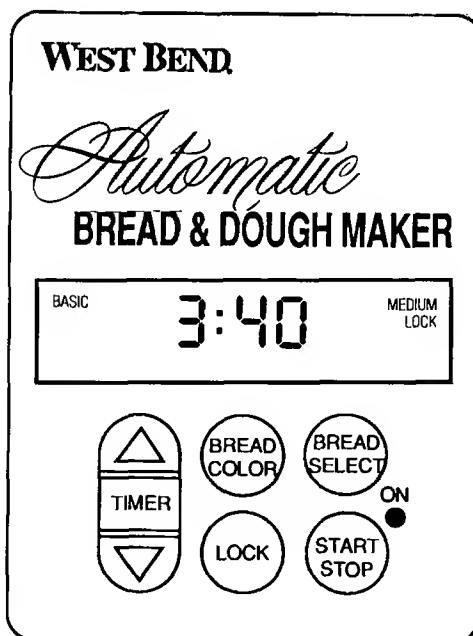
MEASUREMENT EQUIVALENT CHART

CUP	=	FLUID OUNCE	=	TABLESPOON	=	TEASPOON
1	=	8	=	16	=	48
$\frac{3}{4}$	=	7	=	14	=	42
$\frac{3}{4}$	=	6	=	12	=	36
$\frac{2}{3}$	=	$5\frac{1}{3}$	=	$10\frac{2}{3}$	=	32
$\frac{5}{8}$	=	5	=	10	=	30
$\frac{1}{2}$	=	4	=	8	=	24
$\frac{3}{8}$	=	3	=	6	=	18
$\frac{1}{3}$	=	$2\frac{2}{3}$	=	$5\frac{1}{3}$	=	16
$\frac{1}{4}$	=	2	=	4	=	12
$\frac{1}{8}$	=	1	=	2	=	6
		$\frac{1}{2}$	=	1	=	3
		$\frac{1}{4}$	=	$\frac{1}{2}$	=	$1\frac{1}{2}$

HIGH ALTITUDE ADJUSTMENT

Reduced air pressure at high altitudes causes yeast gases to expand more rapidly and the dough to rise more quickly. The dough can rise so much that when it begins to bake, it will collapse due to overstretching of the gluten. To slow the rising of dough at high altitudes, reduce the amount of yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon at a time until you find the right amount. You can also reduce the amount of liquid by 2 to 3 teaspoons. Some experimentation will be needed when using your bread maker at high altitudes. Make notes on the amount of yeast and liquid used for future reference.

one features a LOCK button. See page 9 for more information on this optional feature.



■ BREAD SELECT BUTTON ■

The **BREAD SELECT** button lets you choose **SIX** different bread settings as well as a dough setting. With each press of the **BREAD SELECT** button, the settings of the bread/dough menu will appear in the display as well as the time required to complete each setting as follows:



Before using your bread maker, it is important that you understand how to use the control panel as this is the “brain” of the machine. Review the following features to better understand what each button is designed to do and the options that are available to you when using this machine. The control panel will look like one shown below, the only difference being

Bread Select Settings	Time to Complete in Hours and Minutes
BASIC	3:40
BASIC RAPID	3:00
WHOLE WHEAT	4:20
WHOLE WHEAT RAPID ...	3:30
FRENCH	4:10
SWEET	3:50
DOUGH	1:20

The **BASIC** and **BASIC RAPID** settings can be used for almost any bread recipe containing at least 50% all purpose or bread flour. If a recipe contains less than 50% all purpose or bread flour, then use the **WHOLE WHEAT** settings as these settings feature a longer knead cycle which is beneficial for whole grain flours. The rapid versions of the **BASIC** and **WHOLE WHEAT** settings require the use of bread machine/fast rising yeast rather than active dry yeast as the rise times are shorter at the **RAPID** settings to accommodate the faster rising yeasts, thus the total process time is shorter.

The **FRENCH** setting can be used to prepare French or Italian type breads which have crisp, chewy crusts. Either active dry or bread machine/fast rising yeast can be used at this setting.

The **SWEET** setting allows you to add ingredients such as raisins, dried fruit, nuts, cheese, etc. during the knead cycle to ensure ingredients are well mixed, but not crushed. Midway through the knead cycle, an audible alert will sound to indicate the proper time to add ingredients. Simply open cover and add ingredients as directed in recipe. Close cover and the cycle will be completed. Either active dry or bread machine/fast rising yeast can be used at this setting.

The **DOUGH** setting allows you to prepare just the dough itself for hand shaping and conventional baking in your own oven. The **DOUGH** setting will mix the ingredients, knead the dough and allow it to rise. The dough will then be stirred down into a ball and an audible alert will sound to let you know it's time to remove the dough for hand shaping or forming. Either active dry or bread machine/fast rising yeast can be used at the **DOUGH** setting.

■ BREAD COLOR BUTTON ■

The **BREAD COLOR** button lets you choose **THREE** different crust colors for your bread. With each press of the **BREAD COLOR**

button, the following crust colors, **Light**, **Medium** or **Dark** will appear in the display. Select the desired crust color you wish for the bread recipe you are preparing. When preparing the small 1 pound loaf, we recommend you use the **LIGHT** or **MEDIUM** crust color to prevent overbrowning of the smaller loaf.

■ LOCK BUTTON ■

Featured on Some Models


The **LOCK** button locks the selected program into the control panel after the bread maker has been turned on. (It does not lock the cover). The **LOCK** feature will prevent accidental tampering of the control buttons which can interfere with the bread making process. The **LOCK** button is an optional feature on some models. If your machine does not have this button, ignore reference to it in the instructions. To activate the **LOCK** feature, you must first program desired Bread Select, Bread Color and Delay Timer if being used. Then turn the bread maker on. Press the **LOCK** button to lock the program into control. If you try to activate the **LOCK** feature before the machine is turned on, an alert will sound to remind you to turn the machine on first. When activated, the word '**LOCK**' will appear in display.

After the bread is done, you must first hold down the **LOCK** button until the word '**LOCK**' disappears from the display before the machine can be turned off. If in the Dough mode, the **LOCK** feature will be released when the bread maker automatically turns off upon completion of the cycle.

■ TIMER BUTTONS ■

The **TIMER** buttons let you program the bread maker to start at a later time, which is especially convenient if you wish to wake up to a fresh loaf of bread in the morning or come home to a fresh loaf for dinner. The timer can be programmed to delay the start of the bread maker for up to 13 hours. Simply prepare the recipe you wish to make, place the bread pan into the bread maker, program for bread select and color and then enter the number of hours and minutes between starting time to desired finish time using the timer buttons. The **UP Δ TIMER** button will scroll up in 10 minute intervals, whereas the **DOWN ∇ TIMER** button will scroll down in 10 minute intervals. See **TIMER DELAY** section in this book for more details.

The delay start timer can be used with all six bread settings and the dough setting *providing*

non-perishable ingredients are used. The recipes that have the  symbol can be used in the delay start mode.

■ START/STOP BUTTON ■

Use the **START/STOP** button to turn the bread maker on and off. Before starting the bread maker, you must first program the Bread Select, Bread Color and Timer if being used. To start the bread maker, press **START/STOP** button once. When on, the red signal light under the word ON will glow. To turn bread maker off, press and hold the **START/STOP** button down for about 3 seconds or until the red ON light goes out.

Once you have started the bread maker, the colon between the hours and minutes will flash and the minutes will begin to count down. If not using the Delay Timer, words describing the actual cycle the bread maker is in will appear in the display such as **REST**, **KNEAD**, **RISE** and **BAKE** so you know exactly what cycle the bread maker is in.

When the process time elapses, 0:00 will appear in the display and an audible alert will sound to let you know the bread is done. Turn the bread maker off by holding down the **START/STOP** button until the red ON light goes off. Remove the bread pan using pot holders or oven mitt and place hot loaf of bread on a rack to cool.

If the bread pan is not removed from the bread maker immediately after baking, the bread maker will automatically go into a **Keep Warm** mode for up to 3 hours to keep the bread warm. The red ON light will remain lit during the keep warm period as a reminder. When bread pan is removed, turn bread maker off by holding down the **START/STOP** button until the red ON light goes out.

If in the dough mode, the bread maker will turn off automatically and the red ON light will go out upon completion of the cycle. Remove the pan containing the dough and shape/form as desired for conventional baking. Do not leave pan containing dough inside bread maker after it turns off as dough will continue to rise and could overflow the pan if left inside bread maker too long. See "Dough" section for more details.

■ TOO HOT/TOO COLD WARNING ■

If the inside of oven chamber is too hot or too cold for making bread, the words **TOO HOT** or **TOO**

COLD will appear in the display along with an audible alert. You will need to remove the bread pan from bread maker and allow the chamber to cool down or warm up accordingly. Typically **TOO HOT** will appear in the display when you attempt to make consecutive loaves of bread. Allow the chamber to cool, with cover open, for 10 to 15 minutes or until the bread maker can be turned on without the warning going off. If **TOO COLD** appears in display, move the bread maker into a warmer area for 15 minutes or until bread maker can be turned on without the warning going off. If oven is too hot, the yeast can be killed; if too cold, the growth of yeast will be retarded.

CLEAN BEFORE USING

SPECIAL NOTE: The bread pan is not immersible and should never be washed in an automatic dishwasher.



Do not immerse bread pan in water or put pan in automatic dishwasher to clean.

Immersing the pan in water can cause damage to the bearing that turns the knead bar. Dishwasher cleaning can reduce the non-stick qualities of the non-stick finish, causing the bread to stick in the pan.

Only two parts, the bread pan and knead bar, need to be cleaned before making bread. Simply fill bread pan with a small amount of warm water and dishwashing detergent. Wash the inside of the pan and knead bar with a soft dishcloth or sponge. Empty the bread pan and rinse the inside and knead bar with warm water and dry with a soft cloth. *Do not use any abrasive scouring pads or cleansers on bread pan or knead bar as damage to the non-stick coating can occur.*

CAUTION: To prevent the risk of electrical shock, do not immerse bread maker base, its cord or plug in water or other liquid.

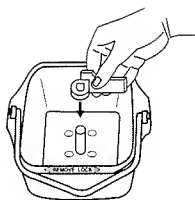
Wipe the inside of the chamber and the outside surfaces of the bread maker with a damp cloth and dry with a soft cloth if necessary.

Your bread maker is now ready to use.

HOW TO USE - BASIC STEPS IN MAKING BREAD

1 Place knead bar on shaft in bottom of bread pan, matching the opening of the knead bar with the shape of the shaft. Make sure knead bar is pushed down onto the shaft and the shaft area is clean. You may need to twist the bar slightly to drop in place.

Add knead bar to shaft in bread pan.

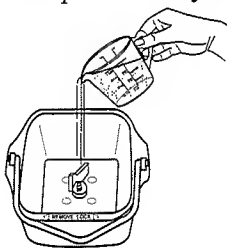


2 Add ingredients to pan in order listed in recipe, **MAKING SURE** to add any liquid ingredients first, followed by dry ingredients, then butter or margarine and lastly the yeast. After the dry ingredients are added to the pan, tap to settle, then level dry ingredients, pushing some of the flour mixture into the corners of the pan. This will prevent any liquid from seeping up from the corners. Make a slight well in center of dry ingredients and add the yeast to the well. This is especially important when using the Delay Start Timer to prevent the yeast from getting wet.

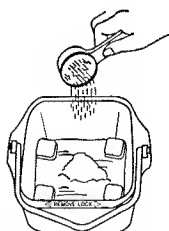
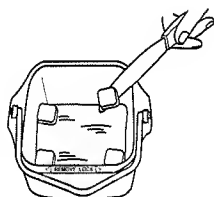
Add liquid ingredients to bread pan first.



Add dry ingredients to bread pan.

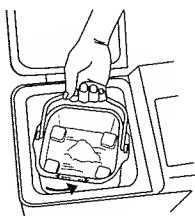


Add butter or margarine to pan, cutting into 4 pieces, placing a piece in each corner for faster blending.



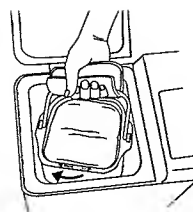
Make a well in center of dry ingredients and add yeast to well.

3 Lock the bread pan into bread maker, turning pan counterclockwise to lock in place. Note the directional arrows on edge of pan as to which way to turn for the lock position. Pan must be locked in place for the bread maker to function properly. Make sure handle of pan is down, then close cover.



Turn pan counterclockwise to lock pan in place.

Remove bread pan from bread maker using pot holder or oven mitt. Turn pan clockwise to unlock, then lift bread pan out of bread maker.



BREAD SELECT

4 Plug bread maker cord into a 120 volt AC electrical outlet **ONLY**. Press the **BREAD SELECT** button until desired bread setting (BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, FRENCH or SWEET) appears in display along with process time. If you pass the desired setting, just continue to press the Bread Select button until desired setting appears.

BREAD COLOR

5 Press the **BREAD COLOR** button until desired crust color (LIGHT, MEDIUM, or DARK) appears in display. If you pass the desired color, just continue to press the BREAD COLOR button until desired setting is reached. Program Delay Start Timer if desired. See instructions on page 13.

START STOP

6 Press **START/STOP** button once to turn bread maker on. When on, the red light under the word ON will glow. To activate LOCK feature, if offered, press LOCK button once to lock program into control. The word 'LOCK' will appear in display.

After bread maker has been turned on, the programmed settings cannot be changed. If you wish to change settings, hold **START/STOP** button down until red ON light goes out. Then program control as desired and turn back on.

After bread maker is turned on, the colon between hours and minutes will flash and the word REST will appear in the display to let you know which cycle the machine is in. The REST cycle time varies from 5 to 30 minutes depending on bread selection made. During the REST period, you may hear clicking noises which is normal as gentle heat is being provided to warm the pan and ingredients.

As the cycle advances and the time counts down, the words KNEAD, RISE and BAKE will appear in display to let you know which cycle the machine is in and the time remaining until the bread is done.

SPECIAL NOTE: If using the SWEET bread setting, an audible alert will sound about 17 minutes after the bread maker is turned on. This is the time to add ingredients such as

raisins, nuts, etc. as directed in recipe. Simply open the cover and add the ingredients to the dough as it is being kneaded. **DO NOT STOP THE BREAD MAKER TO ADD INGREDIENTS.** The added ingredients will be mixed in during the remainder of the knead cycle.

CAUTION: To avoid burn injury, do not touch cover, glass window, vent or side walls of bread maker during the bake cycle as these surfaces are hot.

7 When the cycle is complete, 0:00 will appear in the display and an audible alert will sound to let you know the bread is done. If program is locked in, hold **LOCK** button down for 3 seconds or until word 'LOCK' disappears from display. Turn bread maker off by holding the **START/STOP** button down for 3 seconds or until red signal light goes out. The just completed program will reappear in the display. Unplug cord from electrical outlet.

It is best to remove the bread immediately from bread maker for a crispy crust. Open the cover and remove the bread pan by the handle using a pot holder or oven mitt, turning the pan clockwise to unlock, then lifting the pan out of the bread maker. *Handle bread pan carefully as it is hot.*

CAUTION: To avoid burn injury, always use pot holders or oven mitt to remove the hot bread pan from the bread maker. To remove loaf of bread from pan, always use pot holder or mitt to grasp bottom of hot bread pan.

Invert bread pan and shake until loaf falls out. Place loaf of bread onto a cooling rack for at least 15 to 30 minutes for easier slicing.

If bread is not removed immediately after the cycle is complete, the bread maker will automatically go into a **Keep Warm** mode for up to 3 hours. The **ON** light will remain lit during this keep warm period as a reminder. When removing the bread pan during the keep warm period, always use pot holders or oven mitt as pan will be hot. Turn bread maker off by holding **START/STOP** button down until **ON** light goes out. Unplug cord from outlet after use. If the bread maker is not turned off during this 3 hour Keep Warm period, it will automatically shut itself off and the signal light will go out. Unplug cord from electrical outlet.

CAUTION: To avoid burn injury, do not put hands inside oven chamber or touch the heating unit after completion of the bake cycle as these surfaces are hot.

HOW TO USE DOUGH SETTING

The **DOUGH** setting will prepare dough for you for hand shaping/forming and baking in your own oven. Use this setting when you wish to make dinner rolls, cinnamon rolls, donuts, bread sticks or even traditional shaped loaves of bread. The Delay Start Timer **CAN** be used with the **DOUGH** setting, however, the Bread Color button **CANNOT** be used as the dough will not be baked.

Follow these steps for using the **DOUGH** setting:

1 Place knead bar on shaft in bottom of bread pan, matching the opening of the knead bar with the shape of the shaft. Make sure knead bar is pushed down onto shaft and the shaft area is clean.

2 Add ingredients to pan in order listed in recipe, **MAKING SURE** to add any liquid ingredients first, followed by dry ingredients, then butter or margarine and lastly the yeast. After dry ingredients are added to the pan, tap pan several times to settle the ingredients, then push some of the flour mixture into the corners of pan. This prevents liquid from seeping up from the corners. Make slight well in center of flour and add the yeast to well. This is especially important when using the Delay Start Timer to prevent the yeast from getting wet.

3 Lock bread pan into bread maker, turning the pan counterclockwise to lock in place. Pan must be locked in place for the bread maker to function properly. Make sure handle of pan is down, then close cover.

4 Plug bread maker cord into a 120 volt AC electrical outlet **ONLY**. Press the **BREAD SELECT** button until the word **DOUGH** appears in display. The process time of 1:20 (1 hour, 20 minutes) will also appear in display. If you pass by the **DOUGH** setting, continue to press the **BREAD SELECT** button until **DOUGH** appears. Program Delay Start Timer if desired. See instructions on page 13.

After the bread maker has been turned on, the programmed settings cannot be changed. If you wish to change settings, hold START/STOP button down until red ON light goes out. Then program control as desired and turn back on.

5 Press **START/STOP** button once to turn bread maker on. Press **LOCK** button, if featured. When turned on, the red light under the word **ON** will glow, the colon between 1:20 or programmed time will begin to flash.

The dough will mix, then be kneaded and allowed to rise before being stirred down. At this time, 0:00 will appear in the display and an audible alert will sound to let you know the dough is done. Remove the dough from the pan and follow recipe directions to complete the recipe. The bread maker will automatically turn itself off after the dough cycle is complete, the red ON light will go out and the 'LOCK' button will automatically be released. Unplug cord from electrical outlet after cycle is complete.

HOW TO USE DELAY START TIMER

The Delay Start Timer can be used at ALL SIX settings as well as the DOUGH setting. Follow steps 1-5 for "Making Bread" on pages 10-11 or Steps 1-5 for making "Dough" on pages 12 - 13. Use only recipes with the Ⓢ symbol with the delay start timer as these recipes contain non-perishable ingredients that will not spoil when left at room temperature for several hours before the dough making process begins.

NEVER USE PERISHABLE INGREDIENTS (milk, eggs, cheese, yogurt, etc.) WITH THE DELAY START TIMER AS THESE INGREDIENTS CAN SPOIL WHEN HELD AT ROOM TEMPERATURE SEVERAL HOURS BEFORE THE BREAD MAKER TURNS ON.

After completing above mentioned steps, continue with steps below:



1 After the Bread Select and Bread Color choices have been made (with exception of Dough), determine the number of hours and minutes between the time you will start the bread maker to the time you wish to have the bread or dough ready.

For Example: You have selected the Basic Rapid setting, Medium crust color and the process time of 3:00 appears in the display. The time you are starting the bread maker is 9:00 p.m. and you wish to have the bread finished at 7:00 a.m., which is 10 hours away. Hold down the UP △TIMER button which will scroll the time up in 10 minute increments until 10:00 appears in the display. If you go past 10:00, use the DOWN ▽TIMER button to scroll down in 10 minute intervals. NOTE: Whatever bread or dough selection you make, the process time will appear in the display and you begin to count up in time from that point as the bread/dough process time is a part of the total delay start time. The maximum time that can

be programmed into the timer is 13 hours.

2 Press START/STOP button once to turn the bread maker on. Press LOCK button if featured. The red ON light will come on, the colon between hours and minutes will flash and the timer will count down by 1 minute intervals.

When the timer counts down to the bread or dough select process time (3:00) as in above example, the bread making process will begin. When the bread/dough is done, 0:00 will appear in the display and an audible alert will sound to let you know it is done. If in the bread mode, the bread maker will automatically go into the **Keep Warm** mode for up to 3 hours or until the bread maker is turned off. If in the Dough mode, the bread maker will automatically turn itself off when the dough is complete. Unplug cord from electrical outlet. Remove bread or dough from bread maker. Always use pot holder or oven mitt when removing hot bread pan from bread maker after baking. Cool loaf on rack 15 to 30 minutes before slicing.

CAUTION: To avoid burn injury, do not touch cover, vent or side walls of bread maker during the bake cycle as these surfaces are hot. Do not put hands inside oven chamber or touch the heating unit after completion of the bake cycle as these surfaces are also hot.

SLICING BREAD

Always allow bread to cool at least 15 to 30 minutes before slicing. If you attempt to slice the bread immediately after baking, it will be very difficult to slice and will be sticky.

STORING BREAD

Since homemade bread contains no preservatives, it does not stay as fresh for as long as commercially made bread. Store your bread in a plastic bag to keep it from drying out. Keep the bread at room temperature or in the refrigerator for up to one week. For longer storage, put the bread in the freezer. Slice before freezing so you can remove only the number of slices you need at a time.

CLEAN AFTER EACH USE

Do not immerse bread pan in water or put pan in automatic dishwasher to clean.



SPECIAL NOTE: The bread pan is not immersible and should never be washed in an automatic dishwasher.

Immersing the pan in water can cause damage to the bearing in the bottom of the pan that turns the knead bar. Dishwasher cleaning can reduce the release qualities of the non-stick finish, causing the bread to stick to the pan.

1 Unplug cord from electrical outlet.

2 The bread pan and knead bar must be cleaned after each use. After the bread is removed from pan, fill with warm water to cover the knead bar. Set pan in a dry sink or on a pot holder and allow pan and knead bar to soak for 5 to 10 minutes. Then lift bar off shaft, twisting slightly if needed to unlock. **The knead bar must be allowed to soak in water before it can be removed.**

Add a small amount of dishwashing detergent to the pan and wash the inside and knead bar with a soft cloth or sponge. Empty pan and rinse inside as well as knead bar with warm water and dry with a soft cloth. Always make sure the shaft in the bottom of the pan is kept clean. Do not use any type of utensil or tool to clean the gasket around the shaft in bottom of pan as damage will occur and result in leakage.

Do not use any abrasive scouring pads or cleansers on bread pan or knead bar as damage to the non-stick coating can occur.

The coating on the inside of the bread pan may change color over time which is normal and does not affect the bread or dough prepared.

CAUTION: To prevent the risk of electrical shock, do not immerse bread maker base, its cord or plug in water or other liquid.

3 Wipe inside chamber and outside surfaces of bread maker with a damp cloth and dry with a soft cloth if necessary. Cover can be removed for cleaning. Open cover 45 degrees, then slide forward. Wipe cover with a damp soapy cloth and dry. *Do not immerse cover in water or place in automatic dishwasher for cleaning as water will get in between the parts and can cause damage.*

After cleaning, replace cover by aligning attachment bar into hinge on back of bread maker. Cover should move freely up and down after being replaced.

BREAKDOWN OF BREAD/DOUGH CYCLES

So you know exactly what is going on inside the bread maker during the various cycles of the different BREAD SELECT settings, the following chart breaks down the time in minutes or seconds that each cycle requires. These times are approximate and should be used only as a guide. The total process time is also given in hours and minutes.

		WHOLE					
		BASIC	WHOLE	WHEAT	WHEAT	FRENCH	SWEET DOUGH
		BASIC	RAPID	WHEAT	RAPID	FRENCH	SWEET DOUGH
Cycles:							
REST	—	30 min.	5 min.	30 min.	5 min.	15 min.	5 min. 0 min.
KNEAD	—	22 min.	22 min.	32 min.	32 min.	22 min.	22 min. 22 min.
RISE (1)	—	44 min.	34 min.	60 min.	50 min.	32 min.	52 min. 58 min.
STIR - DOWN	—	16 sec.	16 sec.	16 sec.	16 sec.	16 sec.	16 sec. 16 sec.
RISE (2)	—	18 min.	14 min.	20 min.	12 min.	30 min.	30 min. —
STIR - DOWN	—	16 sec.	16 sec.	16 sec.	16 sec.	16 sec.	16 sec. —
RISE (3)	—	45 min.	44 min.	57 min.	50 min.	65 min.	55 min. —
BAKE	—	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	85 min.	65 min. —
Total Time							
Hour/Minutes		3:40	3:00	4:20	3:30	4:10	3:50 1:20

REST —During the Rest period, gentle heat is provided to warm the pan and ingredients before the mixing and kneading begins. You may hear faint clicking sounds during this Rest period which is normal and indicates the bread maker is working properly. As noted in the cycle chart, the Rest period ranges from 5 to 30 minutes depending on the bread setting used.

KNEAD —During the first 2 minutes of the Knead cycle, the ingredients will be mixed and the knead bar will start and stop every few seconds to get the ingredients moistened and mixed before the continuous kneading action begins. The total knead time varies between 22 and 32 minutes; the longer knead time is required at the WHOLE WHEAT settings to better develop the gluten in whole wheat flour.

SPECIAL NOTES:

- When using the SWEET bread setting, an audible alert will sound midway through the Knead cycle to let you know when to add ingredients such as raisins, nuts, cheese, etc. to prevent overmixing or crushing.
- If you need to make any adjustment to the recipe, such as adding a little more flour or liquid in order for the dough to form a ball and be of soft consistency, you must make this adjustment during this knead period. You can set a separate timer to remind you to check the dough during the kneading period to make any necessary adjustments. See page 3 for further details.

RISE (1) —After the dough is kneaded, it is allowed to rise for a certain period of time. You may hear faint clicking sounds during the rise as gentle heat is being provided to keep the chamber warm.

STIR-DOWN —After the dough has risen, it is then stirred down briefly by the knead bar to remove excess carbon dioxide gas created by the yeast.

SPECIAL NOTE:

- If using the DOUGH setting, its cycle is complete at this time and ready for hand shaping, rising and baking in your own oven. An audible alert will sound and the bread maker will turn itself off after completion of the DOUGH cycle.

RISE (2) —The dough is then allowed to rise again, but for a shorter period of time.

STIR-DOWN —After the shorter rise time, the dough is again stirred down by the knead bar to remove excess gas and also to shape the dough into a ball for the final rise. This final knead ensures that the bread will have good texture.

RISE (3) —The dough then goes into the final rise to achieve its maximum height. Again, you may hear faint clicking sounds during the rise as gentle heat is provided to keep the chamber warm.

BAKE —The bread is then baked for the specified time depending on the Bread Color selection made: Light, Medium, Dark. An audible alert will sound when the bread is done and 0:00 will appear in the display. If the bread maker is not turned off, it will automatically go into the Keep Warm mode. After the bread is removed, deactivate program lock by holding LOCK button down for 3 seconds or until word 'lock' disappears from display. Then turn bread maker off by holding down the START/STOP button down for 3 seconds or until the red signal light goes out.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Following are some typical problems that can occur when making bread in your bread maker. Please review the problems, their pos-

sible causes and the corrective action that should be taken to ensure successful bread making.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
1. Top inflated, mushroom-like in appearance.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much yeast. • Too much sugar. • Too much flour. • Substituted bread machine/fast-rising yeast for amount given for active dry yeast. • Not enough salt. • Warm, humid weather. • May be caused from baking in high altitude. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce yeast by $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ teaspoon. • Reduce sugar by 1 teaspoon. • Reduce flour by 2 to 3 tablespoons. • Use correct amount of bread machine/fast-rising yeast. • Use amount of salt recommended in recipe. • Reduce liquid by 1 tablespoon and reduce yeast by $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ teaspoon. • Make recommended adjustment for high altitude baking by reducing yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon and reducing liquid by 2 to 3 teaspoons.
2. Top and sides cave in.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • Too much yeast. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce liquid by 1 tablespoon. • Use amount recommended in recipe.
3. Center of loaf is raw, not baked through.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • Power outage during operation. • Forgot to put knead bar in pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce liquid by 1 tablespoon. • If power goes out during operation, bread maker will be turned off automatically. You will need to remove unbaked loaf from pan and start over with fresh ingredients. • Always make sure knead bar is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.
4. Gnarly, knotted top.	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough liquid. • Too much flour. 	<ul style="list-style-type: none"> • Increase liquid by 1 tablespoon. • Measure flour accurately, leveling off measuring cup. See pages 5-6.
5. Dark crust color.	<ul style="list-style-type: none"> • Dark crust setting used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use Light or Medium crust color setting the next time.
6. Loaf of bread is burned.	<ul style="list-style-type: none"> • Bread maker malfunctioning. 	<ul style="list-style-type: none"> • See Warranty section for service information.
7. Crust too thick.	<ul style="list-style-type: none"> • Bread baked too long. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use lighter crust color setting the next time to shorten bake time.
8. Knead bar cannot be removed.	<ul style="list-style-type: none"> • You must add water to bread pan and allow knead bar to soak before it can be removed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Follow cleaning instructions after use.

TROUBLESHOOTING GUIDE (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
9. Flat loaves, no rising.	<ul style="list-style-type: none"> • Yeast omitted. • Yeast too old. • Liquid too hot. • Too much salt added. • Sugar or other sweetener omitted. • If using timer, yeast got wet before bread making process started. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assemble ingredients as listed in recipe. • Check expiration date. • Use lukewarm liquid, 80°F/27°C. • Use amount recommended. • Assemble ingredients as listed in recipe. • Push dry ingredients into corners of pan and make slight well in center of dry ingredients for yeast to protect it from liquids.
10. Short loaves. (Under 5 inches)	<ul style="list-style-type: none"> • Typical for 1 pound loaves and recipes using whole wheat flour. • Not enough liquid. • Sugar omitted or not enough added. • Wrong type of flour used. • Not enough yeast used or too old. • Wrong type of yeast used. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normal situation, no solution. • Increase liquid by 1 tablespoon. • Assemble ingredients as listed in recipe. • Use type of flour recommended. • Measure amount recommended and check freshness date on package. • Use correct type of yeast, especially important for bread machine/fast-rising yeasts.
11. Collapsed while baking.	<ul style="list-style-type: none"> • May be caused from baking in high altitude. • Exceeding capacity of bread pan. • Not enough salt used or omitted. • Too much yeast or wrong type used. • Warm, humid weather. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make recommended adjustment for high altitude baking by reducing yeast by ¼ teaspoon and reducing liquid by 2 to 3 teaspoons. • Do not use more ingredients than recommended for 1½ pound loaf. • Use amount of salt recommended in recipe. • Measure right type of yeast accurately. • Reduce liquid by 1 tablespoon and reduce yeast by ¼ to ½ teaspoon.
12. Bread doesn't slice well, very sticky.	<ul style="list-style-type: none"> • Sliced while too hot. • Not using proper knife. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow bread to cool on rack at least 15 to 30 minutes before slicing to release steam. • Use a good bread knife or electric knife.

TROUBLESHOOTING GUIDE (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
13. Open, coarse, holey texture.	<ul style="list-style-type: none"> • Salt omitted. • Too much yeast. • Too much liquid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assemble ingredients as listed in recipe. • Measure right amount of recommended yeast. • Reduce liquid by 1 tablespoon.
14. Heavy, dense texture.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much flour. • Not enough yeast. • Not enough sugar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Measure accurately, leveling off measuring cup. See pages 5-6. • Measure right amount of recommended yeast. • Measure accurately. See pages 5-6.
15. Ingredients not mixed.	<ul style="list-style-type: none"> • Did not start bread maker. • Forgot to put knead bar in pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • After programming control panel, press START/STOP button to turn bread maker on. • Always make sure knead bar is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.
16. Burning odor noted during operation.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients spilled inside oven. • Pan leaks. • Exceeding capacity of bread pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn onto heating unit and cause smoke. • Obtain a replacement. Replacement pan may be ordered. See Warranty section. • Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately. See pages 5-6.
17. Bread sticks to pan.	<ul style="list-style-type: none"> • Can happen over prolonged use. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wipe inside of bread pan, from ribs down, lightly with vegetable oil or solid shortening. Or, add 1 teaspoon vegetable oil to liquid in pan before adding dry ingredients. Do not use a vegetable spray as sticking can worsen. Or, let bread sit in pan 10 minutes before shaking out. • Replacement pan may be ordered. See Warranty section.
18. Whoops! Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?	<ul style="list-style-type: none"> • If machine in knead cycle, reprogram to the same bread setting and color and turn machine back on. • If machine in rise cycle, remove dough from pan, shape and place in greased 9x5-inch loaf pan, cover and allow to rise until doubled. Bake in preheated conventional oven at 350°F/175°C for 40 to 45 minutes or until golden brown. • If machine in bake cycle, preheat conventional oven to 350°F/175°C and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown. 	

--- COUNTRY WHITE BREAD --- ①

This recipe uses water rather than milk which gives it a crispier crust. A classic white bread that everyone will love. Per ½" thick slice - Total Calories: 147.8, Total Fat(g): 2.6, Total Carb(g): 26.1, Total Protein(g): 5.0, Fiber(g): 0.9, Chol(mg): 5.8, Sodium(mg): 344.2

1 Pound Loaf**

6½ ounces (¾ cup + 1 Tbsp.)
2 cups

1 tablespoon
1½ tablespoons
1 teaspoon
1 tablespoon
1½ teaspoons
—or—
1 teaspoon

INGREDIENTS

WATER, 80°F/27°C
ALL PURPOSE or
BREAD FLOUR
DRY MILK
SUGAR
SALT
BUTTER or MARGARINE
ACTIVE DRY YEAST
—or—
BREAD MACHINE/
FAST RISE YEAST

1½ Pound Loaf

9 ounces (1 cup + 2 Tbsp.)
2½ cups

2 tablespoons
2 tablespoons
1½ teaspoons
2 tablespoons
2 teaspoons
—or—
1½ teaspoons

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE

BREAD SELECT SETTING TO USE:

Basic or Basic Rapid

1 Add liquid ingredients to pan.

2 Add dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into the corners. Place butter into corners of pan.

3 Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

4 Program for recommended Bread Select Setting and desired Bread Color. Program **TIMER** if being used. Start bread maker. When done, turn off and remove bread from pan. Cool on rack before slicing.

**If making a 1 pound loaf, use Light Bread Color setting to prevent overbrowning of the smaller loaf.

--- CLASSIC RYE BREAD --- ①

A light, but hearty rye that can be prepared with or without caraway seed, depending on your pleasure. Per ½" thick slice - Total Calories: 137.6, Total Fat(g): 1.8, Total Carb(g): 26.2, Total Protein(g): 4.3, Fiber(g): 2.1, Chol(mg): 3.4, Sodium(mg): 194.9

1 Pound Loaf**

5½ ounces (⅔ cup)
1⅓ cups

⅔ cup
2 teaspoons
1½ tablespoons
½ teaspoon
1 teaspoon
2 teaspoons
1½ teaspoons
—or—
1 teaspoon

INGREDIENTS

WATER, 80°F/27°C
ALL PURPOSE or
BREAD FLOUR
MEDIUM RYE FLOUR
DRY MILK
SUGAR
SALT
CARAWAY SEED (optional)
BUTTER or MARGARINE
ACTIVE DRY YEAST
—or—
BREAD MACHINE/
FAST RISE YEAST

1½ Pound Loaf

8½ ounces (1 cup + 1 Tbsp.)
2 cups

1 cup
1 tablespoon
2 tablespoons
1 teaspoon
2 teaspoons
1 tablespoon
2 teaspoons
—or—
1½ teaspoons

--- HONEY OATMEAL BREAD --- ①

Use old-fashioned or quick cooking oats in this recipe, but do not use instant oatmeal. A very light textured bread with a crispy crust. Per ½" thick slice - Total Calories: 128.4, Total Fat(g): 2.4, Total Carb(g): 23.4, Total Protein(g): 4.0, Fiber(g): 1.0, Chol(mg): 5.1, Sodium(mg): 268.5

1 Pound Loaf**	INGREDIENTS	1½ Pound Loaf
6 ounces (¾ cup)	WATER, 80°F/27°C	8 ounces (1 cup)
2 tablespoons	HONEY	3 tablespoons
1½ cups	ALL PURPOSE or BREAD FLOUR	2 cups
⅔ cup	OATS, quick or old-fashioned	1 cup
1 tablespoon	DRY MILK	1½ tablespoons
¾ teaspoon	SALT	1¼ teaspoons
1 tablespoon	BUTTER or MARGARINE	1½ tablespoons
1½ teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
1 teaspoon	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1½ teaspoons

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE

BREAD SELECT SETTING TO USE:
Basic or Basic Rapid

- 1 Add liquid ingredients to pan.
- 2 Add dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into the corners. Place butter into corners of pan.
- 3 Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

- 4 Program for recommended Bread Select Setting and desired Bread Color. Program TIMER if being used. Start bread maker. When done, turn off and remove bread from pan. Cool on rack before slicing.
- **If making a 1 pound loaf, use Light Bread Color setting to prevent overbrowning of the smaller loaf.

--- EGG BREAD ---

Eggs add a special flavor to this bread. A very tender bread due to using both eggs and milk. Per ½" thick slice - Total Calories: 150.2, Total Fat(g): 5.1, Total Carb(g): 22.4, Total Protein(g): 4.4, Fiber(g): 0.9, Chol(mg): 77, Sodium(mg): 236.9

1 Pound Loaf**	INGREDIENTS	1½ Pound Loaf
5½ ounces (⅔ cup)	MILK, 80°F/27°C	5½ ounces (⅔ cup)
1	EGG, large	2
2¼ cups	ALL PURPOSE or BREAD FLOUR	3 cups
1 teaspoon	SALT	1½ teaspoons
1½ tablespoons	SUGAR	2½ tablespoons
1 tablespoon	BUTTER or MARGARINE	1½ tablespoons
1½ teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
1 teaspoon	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1½ teaspoons

--- 100% WHOLE WHEAT BREAD --- ①

A dense bread, packed with fiber since all whole wheat flour is used. Longer kneading cycle at Whole Wheat setting will provide great results. If bread collapses during the baking period, add 1 or 2 tablespoons vital gluten to recipe for respective loaf size. Vital gluten can be found in most health food stores. Per ½" thick slice - Total Calories: 153.0, Total Fat(g): 3.0, Total Carb.(g): 26.9, Total Protein(g): 5.4, Fiber(g): 4.0, Chol(ml): 6.5, Sodium(mg): 299.0

1 Pound Loaf**

6 ounces (¾ cup)
2 teaspoons
2 teaspoons
2½ cups
1 tablespoon
1 teaspoon
1½ tablespoons
1½ teaspoons
—or—
1 teaspoon

INGREDIENTS

WATER, 80°F/27°C
MOLASSES
HONEY
WHOLE WHEAT FLOUR
DRY MILK
SALT
BUTTER or MARGARINE
ACTIVE DRY YEAST
—or—
**BREAD MACHINE/
FAST RISE YEAST**

1½ Pound Loaf

9 ounces (1 cup + 2 Tbsp.)
1 tablespoon
1 tablespoon
3½ cups
1½ tablespoons
1½ teaspoons
2 tablespoons
2 teaspoons
—or—
1½ teaspoons

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE

BREAD SELECT SETTING TO USE:

Whole Wheat or Whole Wheat Rapid

1 Add liquid ingredients to pan.

2 Add dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into corners. Place butter into corners of pan.

3 Mixers well in order of dry ingredients and yeast. Lock pan into bread maker.

4 Program for recommended Bread Select Setting and desired Bread Color. Program **TIMER** if being used. Start bread maker. When done, turn off and remove bread from pan. Cool on rack before slicing.

**If making a 1 pound loaf, use Light Bread Color setting to prevent overbrowning of the smaller loaf.

--- HALF WHOLE WHEAT BREAD --- ①

For those that like a lighter textured wheat bread, this is the recipe for you. Contains equal amounts of all purpose and whole wheat flour. Per ½" thick slice - Total Calories: 149.6, Total Fat(g): 2.9, Total Carb(g): 26.4, Total Protein(g): 5.0, Fiber(g): 2.2, Chol(mg): 6.5, Sodium(mg): 297.5

1 Pound Loaf**

6 ounces (¾ cup)
2 teaspoons
1 cup
1 cup
1 teaspoon
1 tablespoon
1 tablespoon
1 tablespoon
1½ teaspoons
—or—
1 teaspoon

INGREDIENTS

WATER, 80°F/27°C
HONEY
**ALL PURPOSE or
BREAD FLOUR**
WHOLE WHEAT FLOUR
SALT
BROWN SUGAR, packed
DRY MILK
BUTTER or MARGARINE
ACTIVE DRY YEAST
—or—
**BREAD MACHINE/
FAST RISE YEAST**

1½ Pound Loaf

8½ ounces (1 cup + 1 Tbsp.)
1 tablespoon
1½ cups
1½ cups
1½ teaspoons
1½ tablespoons
1½ tablespoons
2 tablespoons
2 teaspoons
—or—
1½ teaspoons

--- RAISIN BREAD --- ①***

What better bread to wake up to in the morning! Warm from the bread maker or toasted, a great way to start the day. Per ½" thick slice - Total Calories: 201.2, Total Fat(g): 6.0, Total Carb(g): 32.4, Total Protein(g): 6.2, Fiber(g): 1.7, Chol(mg): 6.8, Sodium(mg): 298.8

1 Pound Loaf**	INGREDIENTS	1½ Pound Loaf
7 ounces (¾ cup + 2 Tbsp.)	WATER, 80°F/27°C	9 ounces (1 cup + 2 Tbsp.)
2 cups	ALL PURPOSE or BREAD FLOUR	2¾ cups
1 tablespoon	DRY MILK	2 tablespoons
1 tablespoon	SUGAR	1½ tablespoons
1 teaspoon	SALT	1½ teaspoons
½ teaspoon	CINNAMON	1 teaspoon
1 tablespoon	BUTTER or MARGARINE	2 tablespoons
1½ teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
1 teaspoon	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1½ teaspoons
½ cup	RAISINS***	¾ cup
¼ cup	CHOPPED NUTS (optional)	¼ cup

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE

BREAD SELECT SETTING TO USE:

Sweet

- 1 Add liquid ingredients to pan.
- 2 Add dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into the corners. Place butter into corners of pan.
- 3 Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.
- 4 Program for SWEET and desired Bread Color. Program TIMER if being used. Start bread maker. When alert sounds during Kneading period, add raisins and nuts, if desired. Close

cover. When done, turn off and remove bread from pan. Cool on rack before slicing.

**If making a 1 pound loaf, use Light Bread Color setting to prevent overbrowning of the smaller loaf.

***SPECIAL TIP: To make raisin bread overnight or without being present to add the raisins and nuts, follow Steps 1-3 above. Then place raisins and nuts around the outside edge of pan, away from the yeast. Do not add raisins to the water in pan as the raisins will absorb too much liquid and a poor loaf of bread will be obtained. Continue with Step 4.

--- CINNAMON OATMEAL RAISIN BREAD ---

A different twist to conventional raisin bread with the addition of oats. Use either old-fashioned or quick cooking oats, not instant oatmeal. Per ½" thick slice - Total Calories: 179.54, Total Fat(g): 2.84, Total Carb(g): 33.95, Total Protein(g): 5.41, Fiber(g): 1.61, Chol(mg): 5.52, Sodium(mg): 293.79.

1 Pound Loaf**	INGREDIENTS	1½ Pound Loaf
8 ounces (1 cup)	MILK, 80°F/27°C	11 ounces (1¼ cups + 2 Tbsp.)
2 cups	ALL PURPOSE or BREAD FLOUR	3 cups
½ cup	OATS, quick or old-fashioned	¾ cup
1 tablespoon	BROWN SUGAR, packed	2 tablespoons
1 teaspoon	SALT	1½ teaspoons
1 teaspoon	GROUND CINNAMON	1½ teaspoons
1 tablespoon	BUTTER or MARGARINE	2 tablespoons
1½ teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2¼ teaspoons
—or—	—or—	—or—
1 teaspoon	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1½ teaspoons
½ cup	RAISINS***	¾ cup

--- FRENCH BREAD --- ①

Crusty on the outside, chewy on the inside. Just the way it should be! Per ½" thick slice - Total Calories: 159.8, Total Fat(g): 1.7, Total Carb(g): 30.3, Total Protein(g): 5.4, Fiber(g): 1.1, Chol(mg): 2.8, Sodium(mg): 237.1

1 Pound Loaf**	INGREDIENTS	1½ Pound Loaf
8 ounces (1 cup)	WATER, 80°F/27°C	10½ ounces (1¼ cups + 1 Tbsp.)
2½ cups	ALL PURPOSE or BREAD FLOUR	3½ cups
1 teaspoon	SUGAR	1½ teaspoons
¾ teaspoon	SALT	1¼ teaspoons
1½ teaspoons	BUTTER or MARGARINE	1 tablespoon
1 teaspoon	ACTIVE DRY YEAST	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
¾ teaspoon	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1½ teaspoons

The crust on French bread does not get as dark as other breads as there is less fat and sugar in the recipe. For a chewier crust, use Medium or Dark setting.

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE

BREAD SELECT SETTING TO USE:
French

1 Add liquid ingredients to pan.

2 Add dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into the corners. Place butter into corners of pan.

3 Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

4 Program for FRENCH and desired Bread Color. Program TIMER if being used. Start bread maker. When done, turn off and remove bread from pan. Cool on rack before slicing.

**If making a 1 pound loaf, use Light Bread Color setting to prevent overbrowning of the smaller loaf.

--- ITALIAN HERB --- ①

Grated Parmesan cheese and Italian seasoning add a little zing to Italian bread. Serve as a warm loaf with your favorite Italian dish, or slice it thick, butter and toast or grill to brown. Per ½" thick slice - Total Calories: 149.3, Total Fat(g): 3.2, Total Carb(g): 25.0, Total Protein(g): 5.2, Fiber(g): 1.2, Chol(mg): 6.8, Sodium(mg): 311.3.

1 Pound Loaf**	INGREDIENTS	1½ Pound Loaf
6 ounces (¾ cup)	WATER, 80°F/27°C	9½ ounces (1 cup + 3 Tbsp.)
1¾ cups	ALL PURPOSE or BREAD FLOUR	2¾ cups
2 teaspoons	DRY MILK	1 tablespoon
2 teaspoons	SUGAR	1 tablespoon
1 teaspoon	SALT	1½ teaspoons
1 tablespoon	GRATED PARMESAN CHEESE	2 tablespoons
1½ teaspoons	ITALIAN SEASONING	2 teaspoons
1½ tablespoons	BUTTER or MARGARINE	2 tablespoons
1¼ teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	1½ teaspoons
—or—	—or—	—or—
¾ teaspoon	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1 teaspoon

--- BASIC DINNER ROLLS/BREAD STICKS --- ①

Make this basic dough and shape into your favorite dinner rolls, such as cloverleaf, crescent or parker house. Makes between 2 and 3 dozen rolls depending on shape made. Freeze any leftover rolls for another time. Per roll - Total Calories: 59.6, Total Fat(g): 1.5, Total Carb.(g): 9.8, Total Protein(g): 1.9, Fiber(g): 0.3, Chol(mg): 3.7, Sodium(mg): 74.5

INGREDIENTS

8½ ounces (1 cup + 1 Tbsp.)

3 cups

2 tablespoons

¾ tablespoons

1 teaspoon

3 tablespoons

2 teaspoons

—or—

1½ teaspoons

WATER, 80°F/27°C

**ALL PURPOSE or
BREAD FLOUR**

DRY MILK

SUGAR

SALT

BUTTER or MARGARINE

ACTIVE DRY YEAST

—or—

**BREAD MACHINE/
FAST RISE YEAST**

**SOFTENED BUTTER or
SLIGHTLY BEATEN**

EGG WHITE

BREAD SELECT SETTING TO USE:

Dough

1 Add water to pan.

2 Add flour, dry milk, sugar and salt to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into corners. Place butter into corners of pan.

3 Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

4 Program for DOUGH. Program TIMER if being used. Start bread maker. When done, remove pan from bread maker. Place dough onto floured surface. Let rest 15 minutes.

5 Finish as desired, following shaping directions. Place on greased baking pans or sheets, cover and let rise in warm, draft-free place until double in size, about 45 minutes to 1 hour. Brush with butter or slightly beaten egg white and bake in preheated 350°F/175°C oven for 15 to 20 minutes or until golden brown. Serve warm.

FOR CRESCENT ROLLS:

Divide dough into 4 equal pieces.

Roll each piece into a circle ¼-inch thick.

1 Cut each circle into 6 pie shaped wedges.

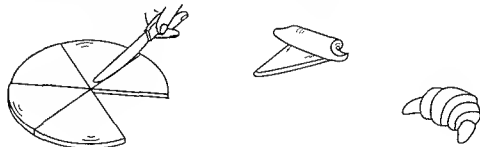
2 Roll each wedge from wide end to narrow tip.

3 Curve ends to form crescent.

Place on greased cookie sheets, about 1 inch apart.

Cover and let rise until double in size.

Makes 2 dozen.



FOR FOUR-LEAF CLOVER ROLLS:

Roll dough into a rectangle, ½-inch thick.

Cut dough into 18 equal sized pieces.

1 Shape each piece into a ball.

Place each ball into a greased muffin cup.

2 With scissors, snip each ball completely into quarters.

3 Brush with softened butter.

Cover and let rise until double in size.

Makes 1½ dozen.



FOR CLOVERLEAF ROLLS:

Divide dough into 54 equal sized pieces.

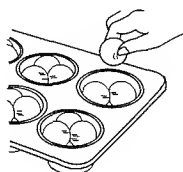
Roll each piece into a ball.

1 Place 3 balls into a greased muffin cup.

2 Brush with softened butter.

Cover and let rise until double in size.

Makes 1½ dozen.



FOR BREAD STICKS:

Divide dough into 4 equal pieces.

Divide each piece into 6 portions.

1 Roll each piece into a rope 8 inches long.

Place onto greased cookie sheets, 1 inch apart.

2 Brush with egg white/water mixture and sprinkle with sesame seeds, poppy seeds, garlic salt, grated Parmesan cheese or other topping.

Cover and let rise until double in size. For drier breadsticks, reduce oven temperature to 300°F/150°C after 10 minutes of baking and bake 25 to 30 minutes longer. Makes 2 dozen.

... CINNAMON ROLLS ...

No one can resist these taste-tempting rolls, especially when warm from the oven. Can be made the night before, refrigerated and then baked in the morning if desired. Just let rolls sit at room temperature at least 60 minutes before baking. Makes 12 large rolls. Per roll - Total Calories: 304.2, Total Fat(g): 14.2, Total Carb(g): 38.5, Total Protein(g): 9.1, Fiber(g): 1.5, Chol(mg): 45.6, Sodium(mg): 203.7

INGREDIENTS

7 ounces ($\frac{3}{4}$ cup + 2 Tbsp.)

1

3 cups

3 tablespoons

$\frac{1}{2}$ teaspoon

4 tablespoons

2 teaspoons

—or—

$1\frac{1}{2}$ teaspoons

MILK, 80°F/27°C

EGG, large

ALL PURPOSE or
BREAD FLOUR

SUGAR

SALT

BUTTER or MARGARINE

ACTIVE DRY YEAST

—or—

BREAD MACHINE/
FAST RISE YEAST

FILLING:

$\frac{1}{2}$ cup

$\frac{1}{2}$ cup

2 teaspoons

$\frac{1}{2}$ teaspoon

$\frac{1}{2}$ cup

BUTTER or MARGARINE,
softened

SUGAR

GROUND CINNAMON

GROUND NUTMEG, optional

CHOPPED NUTS

BREAD SELECT SETTING TO USE:

Dough

1 Add warm milk and egg to pan.

2 Add flour, 3 tablespoons sugar and salt to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into corners. Place butter into corners of pan.

3 Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

4 Program for DOUGH. Start bread maker. When done, remove pan from bread maker. Place dough on floured surface. Knead dough about 1 minute, then let rest 15 minutes.

5 Roll dough into a rectangle, about 15 x 10-inches. Spread $\frac{1}{2}$ cup softened butter over dough to within 1 inch of edges. Then sprinkle

$\frac{1}{2}$ cup sugar, the cinnamon, nutmeg and chopped nuts evenly over dough. See Diagram 1. Roll dough up tightly on long side. Press edges to seal and form into a 12-inch long, evenly shaped roll. See Diagram 2. With a knife or 8-inch long piece of thread or dental floss, cut roll into 1-inch pieces. See Diagram 3. (If using thread or dental floss, slide under roll and criss cross ends to cut neatly through dough.) Place rolls into a greased 13 x 9-inch baking pan. See Diagram 4. Cover and let rise in warm, draft-free place until double in size, about 30 to 45 minutes.

6 Bake in preheated 375°F/190°C oven for 20 to 25 minutes or until golden brown. Cool in pan on rack for 10 to 15 minutes, then drizzle with powdered sugar icing made by combining 1 cup powdered sugar with 1 to 2 tablespoons milk and $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla. Blend until smooth. If too thin or thick, add more powdered sugar or milk, respectively, until desired consistency is reached. Cut apart and remove from pan.

Diagram 1

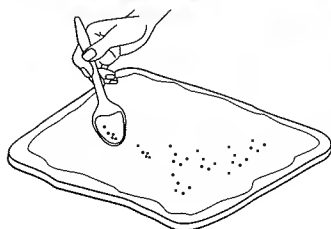


Diagram 2

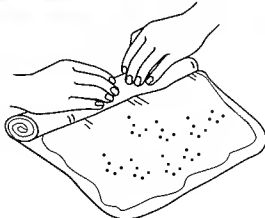


Diagram 3

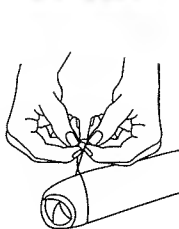
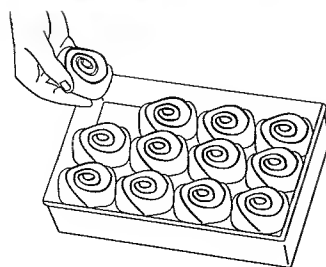


Diagram 4



WARRANTY

(See carton and/or label on front of Bread Maker for length of warranty.)

Your West Bend appliance is guaranteed against defects in workmanship and materials for a period of time (indicated on carton and/or label on front of Bread Maker) from the date of purchase. Any part proved to be defective upon examination of the complete appliance by an authorized service depot of the manufacturer will be repaired or replaced with a product of equal value which may or may not be identical to the unit being replaced. The defective unit must be forwarded to West Bend of Canada, transportation prepaid, during the warranty period. This guarantee does not apply to defects resulting from accident, misuse, abuse or alterations.

West Bend of Canada, 28 Currie St., Barrie, Ontario, L4M 5N4

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from province to province.

Please ensure that you enclose the sales slip or proof of date of purchase in order to assure warranty coverage.

REPLACEMENT PARTS AVAILABLE

Replacement bread pans, knead bars and covers may be ordered directly from West Bend of

Canada. To order, write to the address at left or call 800#. Be sure to include the catalog number of your Bread Maker (#410___), found on the back of the machine, a description of what you want plus the quantity and your name and mailing address. Any applicable sales tax and a handling fee will be added to the total parts bill which will be sent with the order. Please allow 2 weeks for delivery of replacement parts.

WEST BEND 

Specifications:
120 V AC, 60 Hz
Heater-430 Watts
Motor-145 Watts

This booklet contains important and helpful information on your new product. Please file it for handy reference to instructions for proper use and care, warranty and service information.

For your personal reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as a gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Ce livret contient des informations importantes et utiles sur votre nouvelle acquisition. Veuillez le garder dans vos dossiers, comme référence pratique pour l'utilisation correcte, l'entretien approprié et les besoins de garantie et de service.

A titre de référence personnelle, y joindre la facture d'achat avec la date, laquelle servira de preuve si une demande liée à la garantie et au service s'avérerait nécessaire.

Date d'achat ou de réception comme cadeau: _____

Lieu de l'achat et prix, si connu: _____

Caractéristiques:
120 V.ca, 60 Hz
Élément chauffant - 430 W
Moteur - 145 W

WEST BEND 

N'oubliez pas d'inclure le numéro de référence du pétrin/four à pain (n° 410___), qui se trouve à l'arrière de l'appareil, une description de la (ou des) pièce(s) recherchée(s), plus la quantité et vos nom et adresse postale. Toute taxe de vente applicable et un forfait de manipulation seront ajoutés au total de la facture qui vous sera envoyée avec la commande. Comptez 2 semaines pour la livraison des pièces de rechange.

Cette garantie contre à l'usage des droits légaux spécifiques ainsi que d'autres droits variant d'une province à l'autre.

Ne pas oublier d'inclure une preuve d'achat mentionnant la date d'achat pour être sûr de pouvoir faire jouer la garantie.

PIÈCES DE RECHANGE DISPONIBLES


Moules à pain, bras de pétrissage et couvercles peuvent être commandés directement auprès de West Bend of Canada. Pour commander, écrivez à l'adresse ci-dessus ou appelez le numéro vert.

West Bend of Canada, 28 Currie St., Barrie, Ontario, L4M 5N4

Voire appareil West Bend est garanti contre tout vice de matériau ou de main-d'œuvre pendant une période (indiquée sur le carton et/ou l'étiquette qui se trouve à l'avant du pétrin/four à pain) à partir de la date d'achat. Si, après examen complet de l'appareil dans un dépôt de service agréé par le fabricant, une pièce s'avère défectueuse, l'appareil sera réparé ou remplacé par un produit de valeur égale, identique ou non à l'appareil défectueux. Faire parvenir l'appareil défectueux à West Bend of Canada, port payé, durant la période de garantie. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'accidents, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif ou de manipulation indus.

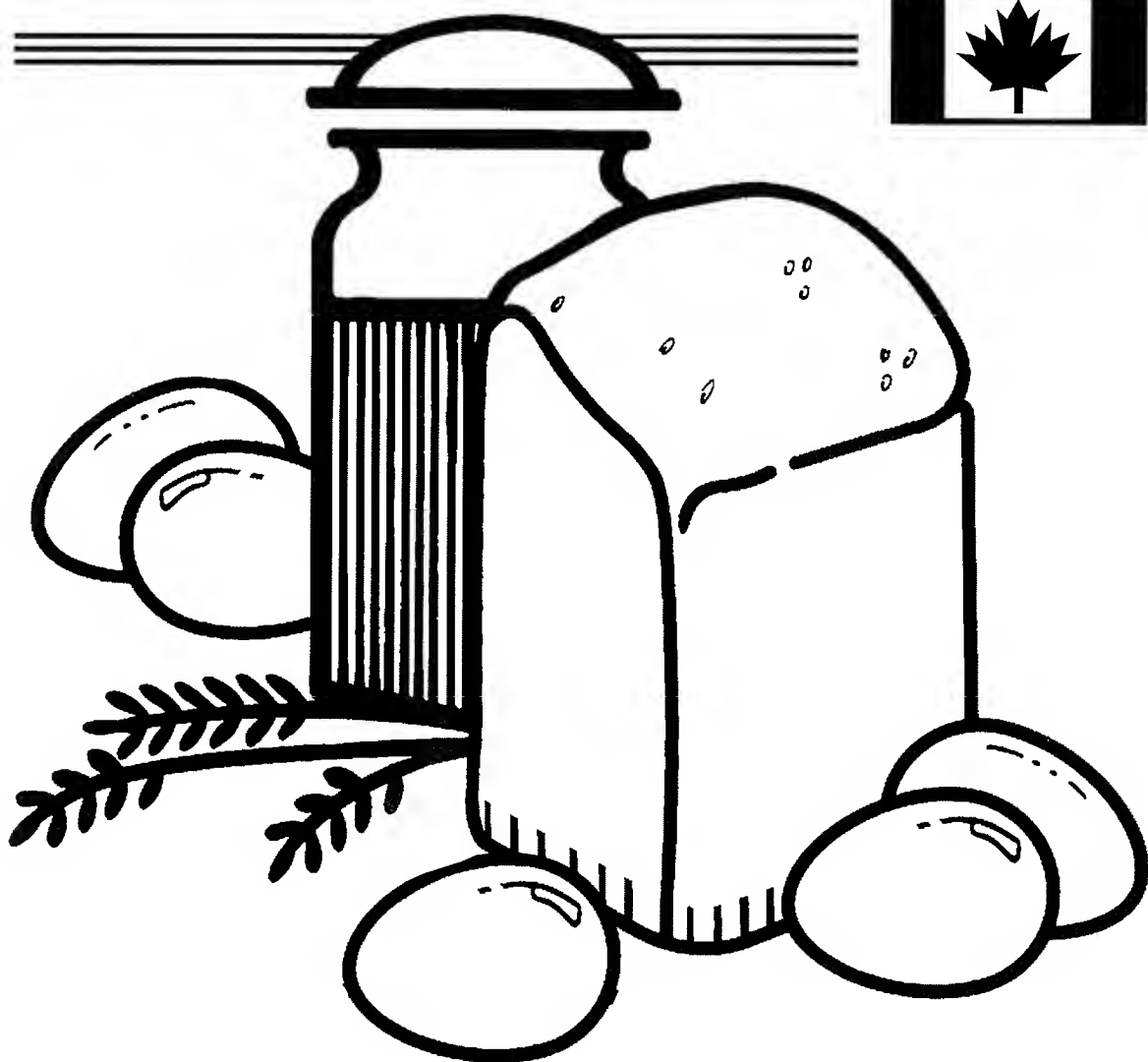
GARANTIE

(Pour la durée de la garantie, voir le carton et/ou l'étiquette qui se trouve à l'avant du pétrin/four à pain.)

WEST BEND® 

FOUR A PAIN ET A GALETTES

Automatique



Recettes et Instructions

**AFIN DE PRÉVENIR DES BLESSURES PERSONNELLES OU DES DOMMAGES À
LA PROPRIÉTÉ, LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS
CONTENUS DANS CE MANUEL SUR L'ENTRETIEN ET L'UTILISATION.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES LIÉES À LA PROTECTION DU SYSTÈME ÉLECTRONIQUE

Afin de protéger le système électronique de votre pétrin/four à pain contre les surtensions, nous vous conseillons d'utiliser un dispositif protecteur contre les surtensions, disponible dans les sections ou les rayons d'électronique de la plupart des magasins ou quincailleries. Il suffit de brancher le dispositif protecteur dans la prise murale puis de brancher le cordon du pétrin/four à pain dans la fiche du dispositif.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils ménagers implique toujours la prise de mesures de précaution de base pour diminuer les risques d'incendie, de choc électrique et/ou d'accident, dont les suivantes :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Saisissez l'appareil par ses poignées ou boutons. Utilisez toujours des maniques ou des gants de four pour saisir le moule à pain ou le pain chaud.
- Ne mettez pas la main à l'intérieur du four après avoir retiré le moule. L'unité chauffante sera encore brûlante.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne placez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Surveillez de près tout enfant manipulant l'appareil ou se trouvant à proximité.
- Débranchez l'appareil de la prise murale quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de remonter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche a été endommagée, s'il fonctionne mal ou s'il présente une défectuosité quelconque. Renvoyez l'appareil à West Bend of Canada pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'emploi d'accessoires non recommandés par West Bend of Canada risque de déclencher un incendie, de produire un choc électrique ou d'accidenter l'utilisateur.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou près d'un brûleur de cuisinière, ni dans un four chauffé.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que l'usage indiqué.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton d'arrêt pour désactiver les commandes, puis retirez la fiche de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon.
- Usez d'une extrême prudence si vous êtes amené à déplacer l'appareil en cours de fonctionnement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Votre pétrin/four à pain ne nécessite pas d'entretien particulier autre qu'un nettoyage. Si une réparation est nécessaire, renvoyez-le à West Bend of Canada. Reportez-vous à la section Garantie de ce livret pour y trouver de plus amples détails. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.

Pour usage domestique uniquement.

Vous remarquerez peut-être une odeur bizarre se dégageant lors de la première utilisation. Cette odeur est normale et disparaîtra à l'usage.

Déclaration liée au cordon électrique

ATTENTION : Par mesure de précaution, votre pétrin/four à pain est équipé d'un cordon court pour éviter les accidents ou dommages susceptibles de se produire si l'utilisateur tire sur le cordon, s'emmêle dedans ou trébuche dessus. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ni se tenir à proximité sans être étroitement surveillé par un adulte. Si vous utilisez un cordon plus long ou une rallonge avec ce pétrin/four à pain, ce cordon devra être placé de façon à ne pas dépasser ou pendre du plan de travail ou de la table, d'où il risquerait d'être tiré par un enfant ou de faire trébucher quelqu'un. Pour éviter tout risque de choc électrique, de blessure ou d'incendie, la puissance électrique acceptable pour la rallonge utilisée doit être au moins équivalente à la puissance du pétrin/four à pain (la puissance imprimée sur l'arrière du pétrin/four à pain).

Instructions importantes de sécurité

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne s'adapte que dans un sens sur une prise polarisée. Si la fiche ne rentre pas à fond dans la prise, mettez-la dans l'autre sens. Si cela n'aboutit pas non plus, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais une rallonge si sa fiche ne peut pas être complètement enfoncée. N'essayez pas de contourner cette sécurité.

Votre pétrin/four à pain West Bend® a été conçu pour être utilisé sur une alimentation de 120 V, 60 Hz UNIQUEMENT. Son utilisation avec un convertisseur ou un transformateur entraînera la destruction des commandes électroniques et annulera votre garantie.

ÉTAPES DE DÉMARRAGE RAPIDE À SUIVRE POUR LA PREMIÈRE MICHE DE PAIN

Vous brûlez probablement d'impatience de confectionner votre premier pain mais n'avez pas le temps de parcourir ce livret dans son intégralité. Suivez ces étapes de « Démarrage rapide » pour faire cette première miche de pain, en suivant l'une des recettes de ce livret.

Et pendant que vous savourez cette première tranche de pain tout juste sortie du four, parcourez ce livre pour être sûr d'obtenir les meilleurs résultats à chaque fois. Il contient des informations importantes sur l'utilisation correcte de votre pétrin/four à pain.

ÉTAPES DE DÉMARRAGE RAPIDE POUR CONFECTIONNER UNE RECETTE DE CE LIVRE

Choisissez l'une des nombreuses recettes de ce livre et procédez comme suit. Vous pouvez faire une miche de pain d'une livre ou d'une livre et demi.

Lavez le moule et le bras de pétrissage, comme indiqué à la section « Nettoyage avant utilisation » de ce livre et vérifiez que le bras de pétrissage est correctement positionné sur l'axe du fond du moule.

1 Lisez la section « Mesure des ingrédients » de ce livre, étape CRUCIALE s'il en est.

2 Commencez par verser tous les liquides dans le moule, puis les ingrédients secs, en les nivelant et en les poussant vers les coins du moule. Ajoutez la quantité recommandée de beurre ou de margarine dans les coins du moule.

3 Creusez un puits au centre des ingrédients secs et ajoutez la quantité recommandée de levure pour le type et le poids du pain confectionné.

4 Bloquez le moule à pain dans l'appareil, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (basez-vous sur la flèche directionnelle « LOCK » située sur le bord du moule). Branchez l'appareil sur la prise murale et appuyez sur le bouton Bread Select (type de pain) jusqu'à ce que la flèche pointe vers le réglage recommandé dans la recette. Appuyez sur le bouton Bread Color (couleur du pain) jusqu'à ce que la flèche pointe vers la couleur de croûte recherchée : LIGHT (dorée), MEDIUM (moyenne) ou DARK (foncée). Appuyez sur le bouton START/STOP pour mettre l'appareil en marche. Le voyant rouge de mise en marche s'allume, les deux points entre les heures et les minutes clignotent et le compte à rebours de l'heure commence pour que vous sachiez toujours la durée qui reste avant la fin de cuisson du pain.

Une fois le pain terminé, 0:00 s'affiche sur l'écran et un signal sonore retentit. Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton START/STOP jusqu'à extinction du voyant lumineux rouge, soit pendant 3 secondes environ. Débloquez le moule en utilisant des maniques ou un gant de four et retirez le pain du moule en tapant dessus. Laissez-le refroidir sur une grille pendant 15 à 30 minutes avant de le couper.

Pour le nettoyage du moule et du bras de pétrissage, reportez-vous ensuite aux instructions de la section « Nettoyage après chaque utilisation » de ce livret.

AUTRES CONSEILS À GARDER À L'ESPRIT LORS DE L'UTILISATION DU PÉTRIN/FOUR À PAIN

1 NE RETIREZ PAS le moule à pain et ne touchez aucune pièce en mouvement durant le fonctionnement de l'appareil. Si vous avez besoin de l'arrêter en cours de fonctionnement, appuyez sur le bouton START/STOP pendant 3 secondes ou jusqu'à extinction du voyant lumineux rouge.

2 ASSUREZ la bonne ventilation de l'appareil en cours de fonctionnement. Maintenez-le à l'écart des courants d'air et de la lumière directe du soleil et à 10 cm minimum des murs, placards et autres appareils

ménagers, surtout ceux dégagant chaleur ou froid, qui risqueraient d'interférer avec les températures internes du pétrin/four à pain et d'influer sur la confection de la miche de pain.

3 N'IMMERGEZ PAS le fond du moule à pain dans de l'eau ou un autre liquide au risque d'endommager les roulements servant à faire tourner le bras de pétrissage. Pour de plus amples détails, reportez-vous à la section de nettoyage de la page 16 de ce livret.

4 Durant l'utilisation, placez **TOUJOURS** le pétrin/four à pain sur une table ou un plan de travail **SEC** et **STABLE** réfractaire. Étant donné que le pétrin/four à pain contient un moteur, des vibrations se produisent durant le cycle de pétrissage.

5 ÉVITEZ de toucher le pétrin/four à pain durant le cycle de cuisson car ses surfaces extérieures chauffent. Utilisez **TOUJOURS** des maniques ou un gant de four pour retirer et manipuler le moule à pain au terme de la cuisson.

6 SUIVEZ les instructions données pour obtenir les meilleurs résultats. **L'ÉTAPE LA PLUS IMPORTANTE DANS LA CONFECTION DU PAIN EST LA MESURE PRÉCISE DES INGRÉDIENTS.** Reportez-vous à la section correspondante aux pages 6 à 7.

7 NE DÉPASSEZ PAS la capacité du pétrin/four à pain. Reportez-vous à la section « Familiarisation avec les ingrédients » de ce livret aux pages 3 à 6. N'utilisez que des ingrédients frais.

8 AJOUTEZ TOUJOURS LES INGRÉDIENTS dans l'ordre indiqué dans les recettes. Versez les liquides en premier, puis ajoutez dans l'ordre les ingrédients secs, le beurre ou la margarine et enfin la levure, au centre. Avant d'ajouter la levure, tapotez **TOUJOURS** sur le moule pour tasser les ingrédients secs, puis étalez-les uniformément en les poussant vers les coins pour empêcher la remontée de liquide. Creusez ensuite un puits au centre des ingrédients secs et placez la levure dans le puits. Cet ordre est crucial, surtout si vous différez la préparation à l'aide de la minuterie de votre pétrin/four à pain, pour empêcher la fermentation excessive de la levure.

9 EN CAS DE COUPURE DE COURANT, le pétrin/four à pain s'arrête automatiquement et ne se remet pas en marche lorsque l'alimentation est rétablie. Dans ce cas, vous

devrez retirer le contenu du moule à pain et recommencer en utilisant de nouveaux ingrédients. Le voyant rouge de mise en marche s'éteint sur l'affichage pour vous faire savoir que le pétrin/four à pain ne fonctionne pas.

10 NE POSEZ RIEN sur le pétrin/four à pain en cours d'utilisation au risque d'en fausser le fonctionnement.

11 Une fois le pétrin/four à pain en marche, **NE TOUCHEZ PAS** les boutons du tableau de commande, car vous interrompez le cycle. Coupez l'alimentation de l'appareil au terme du cycle.

12 NE LAISSEZ PAS le pétrin/four à pain branché sur une prise murale quand il n'est pas utilisé afin d'éviter sa mise en marche fortuite.

FAMILIARISATION AVEC LES INGRÉDIENTS

Même si la fabrication du pain peut paraître simple, c'est une science exigeant l'utilisation d'ingrédients dans de justes proportions. Lisez les informations suivantes pour mieux comprendre le rôle joué par chaque ingrédient dans le processus de fabrication du pain. En outre, veillez toujours à utiliser des ingrédients frais.

■ La **FARINE** est le principal ingrédient entrant dans la fabrication du pain et apporte structure et nourriture à la levure. Plusieurs types de farine peuvent être utilisés dans votre pétrin/four à pain, mais **N'UTILISEZ PAS DE FARINE À GÂTEAU**, ni de **FARINE À LEVURE CHIMIQUE CAR VOUS RISQUEZ D'OBTENIR DES RÉSULTATS MÉDIOCREs.**

■ La farine à pain, si disponible, est préférable pour votre pétrin/four à pain car elle contient davantage de protéines formatrices de gluten que la farine ordinaire et donne des miches bien levées, de belle forme et bien structurées. Plusieurs marques de farine à pain peuvent être utilisées dans votre pétrin/four à pain.

■ Vous pouvez également utiliser de la farine ordinaire si vous ne pouvez pas vous procurer de farine à pain. Vous obtiendrez des miches légèrement moins levées. Même si votre farine ordinaire a été tamisée, tamisez-la de nouveau vous-même avant de la mesurer pour obtenir de meilleurs résultats.

■ Vous pouvez utiliser de la farine complète avec le réglage **WHOLE WHEAT** (pain complet). La farine complète contient le grain de

blé entier, germe et son compris. Les pains faits à 100 % à base de farine complète ou ceux qui en contiennent un pourcentage élevé, seront donc moins levés et plus lourds que les pains à base de farine à pain. Le réglage WHOLE WHEAT de votre appareil prolonge la durée de pétrissage pour mieux développer la structure des pains complets et donner de meilleurs résultats.

■ Pour préparer du pain de seigle, vous pouvez utiliser de la farine de seigle en association avec de la farine à pain. Toutefois, la farine de seigle ne peut pas être utilisée seule car sa teneur en protéines ne suffit pas à développer une quantité suffisante de gluten nécessaire à la structure du pain.

Remarques sur la farine : Toutes les farines subissent les effets des conditions de culture, de mouture, de stockage, d'humidité et varient même selon les marques. Même si elles se ressemblent à l'oeil nu, vous devrez peut-être procéder à de légers ajustements selon la marque utilisée ou pour compenser l'humidité ambiante. Rangez toujours votre farine dans un récipient hermétique. Entreposez les farines complètes (blé complet, seigle) dans un réfrigérateur pour les empêcher de rancir.

Mesurez la quantité de farine indiquée à chaque recette, mais effectuez les ajustements suivants au bout de 8 à 10 minutes de pétrissage : n'hésitez pas à vérifier la consistance de la pâte en la touchant et en l'observant durant le cycle de pétrissage car il s'agit du seul moment où vous pouvez effectuer de légers ajustements. Si elle ne forme pas une boule et ressemble plus à une pâte à beignets qu'à de la pâte à pain, vous devrez ajouter de la farine. Ajoutez 1 cuillère à soupe de farine à la fois jusqu'à ce que la pâte prenne la forme d'une boule et ne colle pas. Si vous ajoutez trop de farine et que le mélange ne forme pas une boule, ajoutez de l'eau tiède à raison d'une cuillère à thé à la fois, en laissant l'eau se mélanger intimement à la pâte avant d'en ajouter une autre, jusqu'à ce que se forme une boule de pâte non collante. Vous saurez quand la pâte a la consistance idéale, quand elle sera douce au toucher, mais non collante, et qu'elle ne collera pas aux parois et au fond du moule à pain.

Ne dépassez pas 420 g (3 tasses) de farine pour la miché d'une livre et demi ou 280 g (2 tasses) pour celle d'une livre. Les pains contenant de la farine complète, des céréales ou de l'avoine ne doivent pas dépasser 490 g (3,5 tasses) pour la miché d'une livre et demi ou 350 g (2,5 tasses) pour celle d'une livre.

Le **SUCRE** et **AUTRES ÉDULCORANTS** nourrissent la levure, permettent un meilleur levage et rehaussent le goût du pain, donnant à la croûte une couleur dorée. Vous pouvez utiliser du sucre, du sucre roux, du miel, de la mélasse, du sirop d'érable, du sirop de maïs et des fruits, secs ou frais. Lorsque vous utilisez un édulcorant liquide, miel ou mélasse par exemple, la quantité totale de liquide exigée par la recette devra être légèrement diminuée d'un volume égal à celui de l'édulcorant liquide. **CONSEIL :** *quand vous mesurez des édulcorants liquides et collants, enduisez au préalable la cuillère d'huile de table. Ceci permettra à l'édulcorant liquide de ne pas coller dessus.*

N'UTILISEZ PAS D'ÉDULCORANTS ARTIFICIELS À LA PLACE DU SUCRE OU D'AUTRES ÉDULCORANTS NATURELS CAR LA LEVURE NE RÉAGIRA PAS BIEN ET VOUS OBTIENDREZ DES RÉSULTATS MÉDIOCRE.

Le **LAIT** rehausse le goût et augmente la valeur nutritionnelle du pain. Vous pouvez utiliser tout type de lait (entier, 2 %, 1 %, écrémé, babeurre ou lait concentré) dans votre pétrin/four à pain. Le lait au sortir du réfrigérateur **DOIT TOUJOURS** être chauffé à 27°C environ avant d'être versé dans le moule à pain. Faites-le chauffer dans un verre gradué dans votre four à micro-ondes ou dans une petite casserole, sur la cuisinière jusqu'à ce qu'il soit tiède, mais non brûlant. Utilisez un thermomètre pour mesurer précisément la température. **NE FAITES PAS CHAUFFER** le lait à plus de 43°C, car vous risqueriez de tuer la levure.

L'**EAU**, utilisée avec du lait en poudre, remplace avantageusement le lait frais et doit être utilisée quand vous choisissez l'option de préparation différée dans la mesure où le lait frais peut s'avarier si vous le laissez reposer à température ambiante pendant plusieurs heures.

Utilisez toujours de l'eau tiède (27°C) pour obtenir les meilleurs résultats. N'utilisez pas

d'eau chaude ni brûlante, au-dessus de 43°C, au risque de tuer la levure.

L'utilisation d'une quantité excessive de liquide risque d'entraîner l'affaissement du pain durant le cycle de cuisson. En cas d'humidité ambiante, vous pourrez peut-être diminuer la quantité de liquide étant donné que la farine absorbera l'humidité de l'air. Par temps sec, en revanche, il vous faudra peut-être ajouter davantage de liquide pour compenser l'évaporation.

L'eau et le lait sont interchangeables dans les recettes. Quand vous remplacez l'eau par du lait, éliminez le lait en poudre si la recette en demande.

Le **BEURRE**, la **MARGARINE** et **AUTRES MATIÈRES GRASSES** ont diverses fonctions : elles amollissent le pain, renforcent son goût et permettent de le conserver plus longtemps, en retenant l'humidité. Tout excès de matières grasses, toutefois, risque de compromettre le levage. Mesurez-les donc avec précision.

Le beurre, la margarine et les matières grasses végétales solidifiées sont interchangeables dans les recettes. Le beurre et la margarine peuvent être utilisés au sortir du réfrigérateur. Vous pouvez couper le beurre ou la margarine froide en quatre (4) cubes et les placer aux coins du moule, pour faciliter leur mélange durant le cycle de pétrissage. Pour les pains allégés ou maigres vous pouvez substituer des quantités égales de compote de pomme non sucrée ou de yaourt nature maigre à la matière grasse recommandée dans la recette. Surveillez la pâte durant le pétrissage pour effectuer les ajustements éventuellement nécessaires.

Les **OEUFs** donnent au pain couleur et consistance et le font mieux lever. Utilisez des oeufs de gros calibre. Il n'est pas utile de les battre. Des produits de substitution peuvent être utilisés à la place d'oeufs frais. Un oeuf équivaut à 50 ml (¼ tasse) de produit de substitution. Pour diminuer la teneur en cholestérol, vous pouvez remplacer chaque gros oeuf par deux (2) blancs d'oeuf sans modifier le produit fini. Surveillez la pâte durant le pétrissage pour effectuer les ajustements éventuellement nécessaires à l'obtention de la bonne consistance. Reportez-vous à la section « Remarques sur la farine » à la page 4.

CONSEIL : *Avant de casser les oeufs, passez-les sous le robinet d'eau chaude pendant une minute environ. L'oeuf sortira plus facilement de la coquille.*

Le **SEL** joue plusieurs rôles dans la confection du pain. Il inhibe le développement de la levure tout en renforçant la structure du gluten pour rendre la pâte plus élastique, et rehausse en plus le goût du pain. Utilisez du sel de table ordinaire dans votre pétrin/four à pain. Si vous n'utilisez pas assez de sel ou l'éliminez complètement, la pâte risque de trop lever. Si vous utilisez trop de sel en revanche, vous risquez d'empêcher la pâte de lever correctement. Du sel « allégé » peut remplacer le sel de table ordinaire à condition que sa teneur en chlorure de potassium et en sodium soit la même. Utilisez la même quantité que celle recommandée pour le sel de table.

Quand vous ajoutez le sel dans le moule, versez-le dans un coin pour le tenir à l'écart de la levure, surtout si vous différez la préparation, car le sel risque de retarder son développement.

La **LEVURE** est un organisme vivant qui, par fermentation, se nourrit des glucides de la farine et du sucre pour produire le gaz carbonique permettant au pain de lever. Vous pouvez utiliser de la levure de boulanger ordinaire ou à action rapide, ou de la levure pour pétrin/four à pain. N'utilisez que la quantité prescrite dans votre recette. Si vous dépassez la quantité prescrite, votre pâte risque de trop lever et de finir sa cuisson dans le couvercle de votre appareil. La levure de boulanger à action rapide et la levure pour pétrin/four à pain sont quasiment identiques et interchangeables.

N'UTILISEZ PAS DE LEVURE DE BOULANGER EN TABLETTE DANS VOTRE PÉTRIN/FOUR À PAIN. LES RECETTES DE CE LIVRET ONT ÉTÉ TESTÉES UNIQUEMENT AVEC DE LA LEVURE DE BOULANGER ORDINAIRE OU À ACTION RAPIDE ET DE LA LEVURE POUR FOUR À PAIN.

Conservez la levure dans le réfrigérateur. Vous pouvez aussi trouver pratique de l'acheter dans des pots en verre pour mesurer précisément la quantité dont vous avez besoin et limiter le gaspillage. Si vous utilisez de la levure en sachet, il est préférable d'ouvrir un sachet neuf à chaque pain. Si vous conservez la quantité restant dans le sachet, entreposez-le dans un bocal sec et hermétique, au réfrigérateur. Datez le bocal et utilisez rapidement la levure. Ne mélangez pas levure ancienne et récente dans une même recette.

Chaque sachet contient 7 g (2¼ c. à thé) de levure.

VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LA LEVURE EST FRAÎCHE ET QUE LA DATE DE PÉREMPTION IMPRIMÉE SUR LE POT OU LE SACHET N'A PAS ÉTÉ DÉPASSÉE.

Le **GLUTEN DE BLÉ VITAL** est le gluten (protéine) obtenu après le rinçage de la farine de blé, puis séché. Le gluten vital augmente la teneur en protéines de la farine pour produire une miche de pain plus levée, de texture plus légère. Le seul cas où vous pouvez envisager l'ajout de gluten vital à vos recettes est celui des pains faits à 100 % à base de farine complète ou les recettes à forte teneur en farine de blé complète ou autres farines complètes ou céréales. À titre de référence, utilisez une (1) cuillère à thé de gluten vital par tasse de farine (140 g) exigée par la recette. Vérifiez l'état de la pâte durant le pétrissage étant donné qu'il vous faudra peut-être ajouter un peu d'eau à mesure que le gluten vital absorbera le liquide. Vous pouvez vous procurer du gluten vital dans la plupart des magasins de diététique. N'utilisez pas de farine au gluten, pas aussi performante que le gluten vital, étant donné sa moindre teneur en protéines.

Vous pouvez aussi utiliser un gros oeuf au lieu de gluten vital, qui augmentera lui aussi la teneur en protéines. Si vous utilisez un oeuf, ajoutez-le au liquide, au fond du moule, et *diminuez de 59 ml (¼ tasse) la quantité de liquide recommandée dans la recette*. Là encore, vérifiez l'état de la pâte durant le pétrissage pour effectuer les ajustements éventuellement nécessaires.

REMARQUE SUR LA CANNELLE ET L'AIL : L'ajout de cannelle ou d'ail en trop grande quantité risque d'influer sur la texture et la taille de la miche obtenue. La cannelle peut décomposer la structure du pain, modifiant sa taille et sa texture, alors que l'ail peut inhiber l'action de la levure. N'utilisez que la quantité de cannelle et d'ail recommandée dans la recette, sans exagérer.

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT
MESUREZ LES INGRÉDIENTS
AVEC PRÉCISION

L'ÉTAPE LA PLUS IMPORTANTE DANS L'UTILISATION DE VOTRE PÉTRIN/FOUR À PAIN EST LA MESURE PRÉCISE DES INGRÉDIENTS. Une cuillère à soupe

d'eau ou une cuillère à thé mal dosée peut avoir des conséquences **ÉNORMES** dans cet appareil. Rappelez-vous qu'il ne peut pas s'adapter de lui-même lorsque les ingrédients ont été mal mesurés. **VOUS SEUL POUVEZ MESURER CORRECTEMENT LES INGRÉDIENTS.**

Suivez ces conseils **TRÈS IMPORTANTS** pour mesurer les ingrédients :

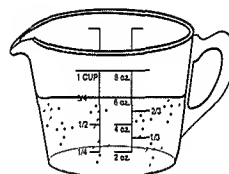
■ Lisez entièrement la recette et préparez les ingrédients dont vous aurez besoin dans l'ordre d'adjonction au moule. L'omission d'un ingrédient ou son double versement risque d'avoir des conséquences désastreuses.

■ Utilisez des verres gradués et cuillères standard, et suivez les instructions ci-dessous :

1 Utilisez **TOUJOURS** un verre gradué transparent (en verre ou en plastique) pour mesurer les liquides. Placez le verre sur une surface plane et mesurez au **NIVEAU DES YEUX**, et non pas de biais. Le niveau de liquide **DOIT** se trouver exactement sur la marque de la mesure, ni au-dessus, ni au-dessous. Une mesure **APPROXIMATIVE** se soldera par un fiasco total.

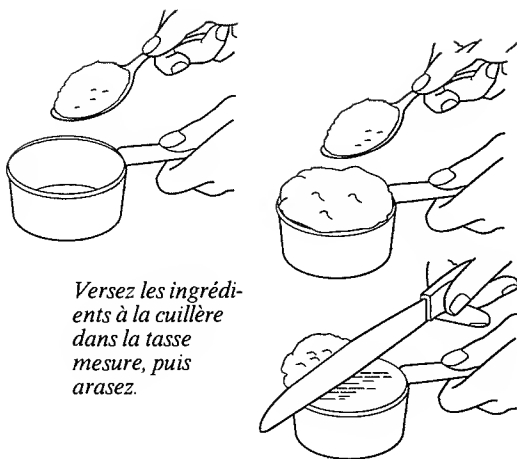
CONSEIL : Placez le verre gradué sur l'étagère d'un placard de cuisine pour faciliter la mesure au niveau des yeux.

Le niveau de liquide doit correspondre exactement à la marque figurant sur le verre gradué. L'utilisation d'une quantité trop importante ou insuffisante de liquide risque d'influer sur le levage de la miche.



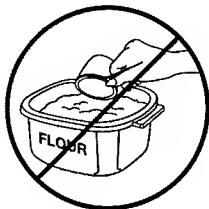
2 Utilisez **TOUJOURS** des tasses mesures standard pour tous les ingrédients secs, surtout la farine. Ce sont celles qui s'emboîtent les unes dans les autres. **POUR LES INGRÉDIENTS SECS, REMPLISSEZ LA TASSE MESURE À LA CUILLÈRE PUIS NIVELEZ AU COUTEAU.** Pour toutes les mesures, la surface de l'ingrédient doit être uniforme. **NE REMPLISSEZ PAS** la tasse mesure directement dans le paquet, surtout pas pour la farine. Vous risqueriez de tasser les ingrédients dans la tasse et d'en mettre une trop grande quantité, ce qui aurait pour résultat un tout petit pain.

CONSEIL : Pour aérer la farine avant de la mesurer, remuez-la plusieurs fois à la cuillère.



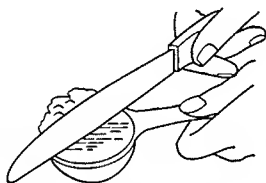
Versez les ingrédients à la cuillère dans la tasse mesure, puis arasez.

Ne remplissez pas la tasse mesure directement dans le paquet, surtout quand il s'agit de farine, au risque de finir avec plus de farine que nécessaire et d'obtenir une miche moins bien levée.



3 Utilisez **TOUJOURS** des cuillères mesures standard pour les ingrédients tels que la levure, le sel, le sucre et le lait en poudre ainsi que pour de petites quantités de miel, de mélasse ou d'eau. Là encore, les cuillères doivent être RASES et non pas bombées, ce qui risquerait d'avoir une incidence sur le pain. **N'UTILISEZ PAS DE COUVERTS DE TABLE POUR LES MESURES ÉTANT DONNÉ LEUR TAILLE VARIABLE ET LES MESURES IMPRÉCISES QUI EN DÉCOULERONT.**

Tous les ingrédients mesurés à la cuillère doivent arriver au ras de la cuillère.



UTILISATION DE MÉLANGES-FARINE DANS VOTRE PÉTRIN/FOUR À PAIN

Vous pouvez utiliser des mélanges-farine préemballés dans votre pétrin/four à pain. Suivez les instructions de préparation pour une miche de 1,5 livre (3 tasses). Utilisez le réglage pain de base (BASIC) ou pain de base rapide (BASIC RAPID) avec la plupart des mélanges sauf si vous préparez un pain à base de farine 100 % complète ou d'un mélange de céréales, qui nécessitera le réglage pain complet rapide (WHOLE WHEAT RAPID). Ajoutez tout d'abord la quantité de liquide recommandée dans le moule, puis le mélange-farine et enfin la levure sur le dessus.

Sélectionnez la couleur du pain (Bread Color) et mettez l'appareil en marche. Vous pouvez également différer la préparation avec les mélanges-farine à condition qu'*aucun ingrédient périssable* n'entre dans la composition du pain (lait, oeufs, etc.), qui risquerait de s'avarier s'il reposait à température ambiante pendant plusieurs heures.

PRÉPARATION DE VOS PROPRES MÉLANGES-FARINE

Pour économiser temps et énergie, vous pouvez préparer vos propres mélanges et les entreposer dans le réfrigérateur jusqu'à utilisation. Mesurez simplement tous les ingrédients secs des recettes, SAUF LA LEVURE, et placez-les dans un sac en plastique ou un récipient hermétique. Étiquetez-le (type de pain et poids de miche). Lorsque vous êtes prêt utiliser votre mélange, versez simplement les liquides dans le moule, comme indiqué dans la recette, puis les ingrédients secs. Nivelez, puis ajoutez le beurre ou la margarine, et enfin la levure. Programmez et mettez votre pétrin/four à pain en marche. Utilisez la préparation différée, si cette fonction est recommandée avec cette recette.

ADAPTATION DE VOS PROPRES RECETTES DE PAIN ET DE PÂTE

Après avoir préparé certaines recettes de ce livre, vous voudrez peut-être adapter celles de vos livres de cuisine à votre pétrin/four à pain. Il vous faudra passer par un stade expérimental et vous devrez vérifier l'état de la pâte durant le cycle de pétrissage au cas où un ajustement de la quantité de liquide ou de farine s'avère nécessaire. Utilisez l'une quelconque des recettes de ce livret similaire à la vôtre, à titre de référence, ou utilisez la formule suivante.

Pour chaque tasse de farine (140 g) exigée par la recette, utilisez :

- 100 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) de liquide
- $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'édulcorant (sucre)
- $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de matière grasse (beurre ou margarine)
- $\frac{3}{4}$ cuillère à thé de levure de boulanger OU $\frac{1}{2}$ cuillère à thé de levure à action rapide ou pour pétrin/four à pain

Par exemple, si votre recette fait appel à 420 g (3 tasses) de farine, vous devrez, d'après la formule ci-dessus, commencer par utiliser :

- 266 ml (1 tasse + 2 c. à soupe) de liquide
- 420 g (3 tasses) de farine à pain
- 1½ cuillère à soupe d'édulcorant
- 1½ cuillère à thé de sel
- 1½ cuillère à soupe de matière grasse
- 2¼ cuillère à soupe de levure de boulanger
OU 1½ cuillère à soupe de levure à action rapide ou pour pétrin/four à pain

Ajoutez les ingrédients au moule dans l'ordre recommandé : liquides en premier, puis tous les ingrédients secs, sauf la levure. Nivelez les ingrédients secs, divisez la matière grasse en quatre morceaux, et placez-les aux quatre coins du moule. Creusez un puits et ajoutez la levure. Sélectionnez le réglage de type de pain approprié. Au bout de 8 à 10 minutes de pétrissage, vérifiez l'état de la pâte. Elle doit être douce, un peu collante, et laisser une traînée au fond du moule. Si elle est trop mouillée et collante, ajoutez de la farine à raison d'une (1) cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une petite boule et ne colle plus aux parois du moule. Si elle est trop sèche et que le moteur peine, ajoutez du liquide à raison d'une (1) cuillère à thé à la fois, jusqu'à ce que la pâte s'assouplisse. Ne mettez pas plus de 420 g (3 tasses) de farine dans le moule pour l'empêcher de finir la cuisson jusqu'en haut du couvercle.

ADAPTATION EN FONCTION DE L'ALTITUDE

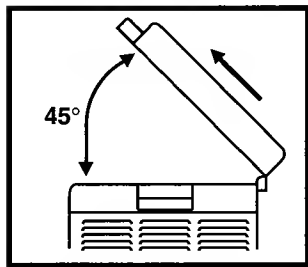
La pression atmosphérique moindre en haute altitude fait que les gaz dégagés par la levure se dilatent plus rapidement et que la pâte lève plus vite. La pâte peut lever à tel point que, quand elle commence à cuire, elle s'effondrera en raison de l'étirement excessif de la structure de gluten. Pour ralentir le levage de la pâte en altitude, diminuez la quantité de levure à raison d'¼ de cuillère à thé à chaque fois, jusqu'à obtenir la quantité adéquate. Vous pouvez par ailleurs diminuer la quantité de liquide de 2 ou 3 cuillères à thé. Vous devrez donc procéder par tâtonnement si vous envisagez d'utiliser votre appareil en altitude. Notez les quantités de levure et de liquide utilisées à titre de référence future.

TABLEAU D'ÉQUIVALENCE DES MESURES

TASSE	=	ONCE LIQUIDE	=	CUILLÈRE À SOUPE	=	CUILLÈRE À THÉ
1	=	8	=	16	=	48
¾	=	7	=	14	=	42
¾	=	6	=	12	=	36
⅔	=	5⅓	=	10⅔	=	32
⅔	=	5	=	10	=	30
½	=	4	=	8	=	24
⅓	=	3	=	6	=	18
⅓	=	2⅔	=	5⅓	=	16
¼	=	2	=	4	=	12
⅛	=	1	=	2	=	6
		½	=	1	=	3
		¼	=	½	=	1½

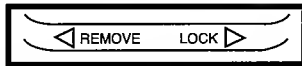
COMPOSANTS DU PÊTRIN/FOUR À PAIN

MOULE À PAIN

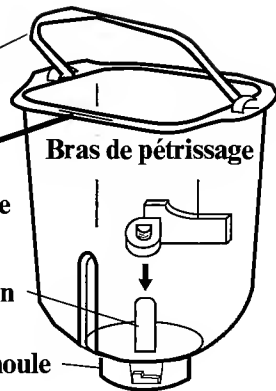


Ouvrez le couvercle à 45°, puis glissez-le vers l'avant pour le retirer

Poignée du moule à pain



Flèches directionnelles pour le moule



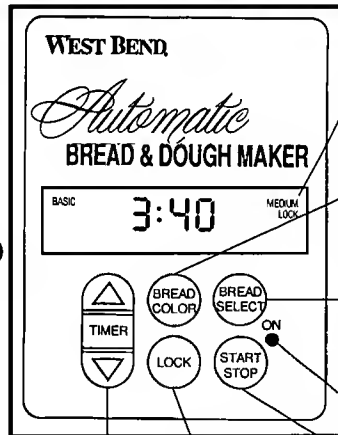
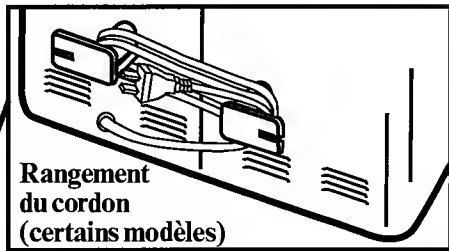
Poignée du couvercle

Axe de rotation

Base du moule

Couvercle amovible

Fenêtre (certains modèles)



Écran d'affichage

Bouton BREAD COLOR (couleur du pain)

Bouton BREAD SELECT (type de pain)

Voyant MARCHÉ

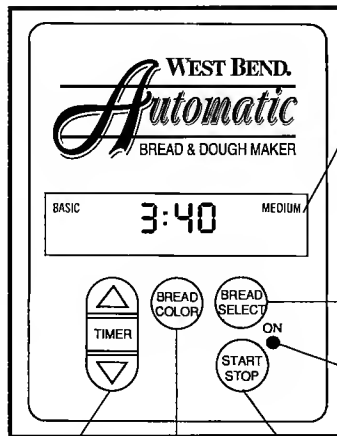
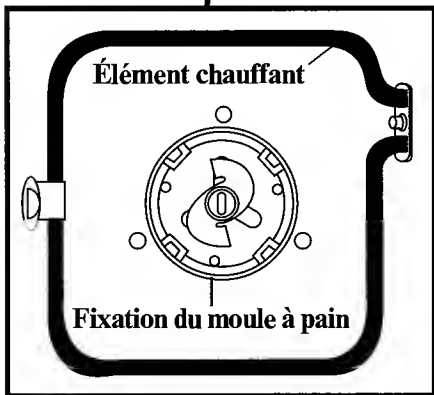
Minuterie de préparation différée

Bouton de verrouillage

Bouton Marche/Arrêt

Poignées latérales (certains modèles)

Chambre du four



Écran d'affichage

Bouton BREAD SELECT (type de pain)

Voyant MARCHÉ

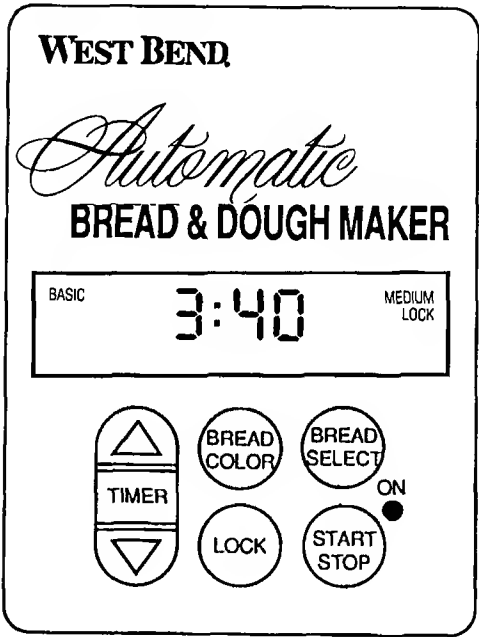
Minuterie de préparation différée

Bouton BREAD COLOR (couleur du pain)

Bouton Marche/Arrêt

FAMILIARISATION AVEC LE
TABLEAU DE COMMANDE

Avant de faire marcher votre pétrin/four à pain, familiarisez-vous avec son tableau de commande, véritable « cerveau » de l'appareil. Passez en revue les fonctions pour mieux comprendre à quoi sert chaque bouton et les diverses options mises à votre disposition. Le tableau de commande ressemble à l'illustration ci-dessous, la seule différence pouvant être l'absence du bouton de verrouillage (LOCK) sur l'un des modèles. Pour des informations complémentaires sur cette option, reportez-vous à la page 11.



■ BOUTON DE SÉLECTION DE
TYPE DE PAIN ■

Le bouton **BREAD SELECT** vous permet de choisir entre SIX différents types de pain, en plus d'un réglage pour confectionner des pâtes. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **BREAD SELECT**, les réglages pain ou pâte s'affichent successivement à l'écran, ainsi que la durée de confection correspondante :

Réglages de type de pain	Durée de préparation en heures et minutes
BASIC (pain de base).....	3:40
BASIC RAPID (pain de base rapide)	3:00
WHOLE WHEAT (pain complet)	4:20
WHOLE WHEAT RAPID (pain complet rapide).....	3:30
FRENCH (français)	4:10

SWEET (pain sucré)	3:50
DOUGH (pâte).....	1:20

Les réglages **BASIC** et **BASIC RAPID** peuvent être utilisés pour presque toute recette de pain contenant au moins 50 % de farine à pain ou ordinaire. Si une recette contient moins de 50 % de farine à pain ou ordinaire, utilisez les réglages **WHOLE WHEAT** car vous prolongerez avec ces réglages le cycle de pétrissage, ce qui présente un avantage pour les farines complètes. Les versions rapides des réglages **BASIC** et **WHOLE WHEAT** exigent l'emploi d'une levure pour pétrin/four à pain ou à action rapide plutôt que de la levure de boulanger dans la mesure où les durées de levage sont moins longues avec ces réglages pour gagner du temps.

Le réglage **FRENCH** peut être utilisé pour préparer des pains de type français ou italiens croustillants. Vous pouvez utiliser de la levure de boulanger ou pour pétrin/four à pain ou à action rapide avec ce réglage.

Le réglage **SWEET** vous permet d'ajouter des ingrédients tels que raisins secs, fruits secs, noix, fromage, etc. durant le cycle de pétrissage pour qu'ils se mélangent sans être broyés. Un signal sonore retentit à mi-parcours du cycle de pétrissage pour vous avertir du moment où ajouter ces ingrédients. Soulevez tout simplement le couvercle et ajoutez les ingrédients comme indiqué dans la recette. Rabaissez le couvercle pour que le cycle s'achève. Vous pouvez utiliser de la levure de boulanger ou pour pétrin/four à pain ou à action rapide avec ce réglage.

Le réglage **DOUGH** vous permet de préparer des pâtes devant être ensuite mises en forme puis cuites dans votre four de cuisine. Les ingrédients sont mélangés et pétris, ce après quoi la pâte lève dans l'appareil. Elle est ensuite affaissée en une boule et un signal sonore vous avertit qu'il est temps de la retirer pour la mettre en forme. Vous pouvez utiliser de la levure de boulanger ou pour pétrin/four à pain ou à action rapide avec ce réglage.

■ BOUTON DE COULEUR DE LA
CROÛTE (BREAD COLOR) ■

Le bouton **BREAD COLOR** vous permet de choisir TROIS couleurs de croûte différentes pour vos pains. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **BREAD COLOR**, les options **Light** (dorée), **Medium** (moyenne) ou **Dark** (foncée) s'affichent à l'écran. Sélectionnez la

couleur de votre choix pour la recette donnée. Si vous préparez une miché d'une livre, nous vous recommandons d'utiliser la couleur de croûte **LIGHT** ou **MEDIUM** pour empêcher une cuisson excessive.

■ BOUTON DE VERROUILLAGE (LOCK) ■

Sur certains modèles

Le bouton **LOCK** verrouille le programme sélectionné sur le tableau de commande après la mise en marche de l'appareil. Il ne sert pas à verrouiller le couvercle, mais sert à empêcher qu'un appui accidentel sur l'une des touches ait des conséquences fâcheuses sur la préparation du pain. Cette option figure sur certains modèles. Si votre appareil n'est en pas doté, ignorez toute référence qui y est faite dans la documentation.

Pour activer l'option de verrouillage, vous devez dans un premier temps programmer le type de pain (Bread Select), la couleur de la croûte (Bread Color) et la préparation différée (Timer), si tel est votre choix. Mettez ensuite l'appareil en marche et appuyez sur le bouton **LOCK** pour verrouiller le programme en mémoire. Si vous essayez d'activer l'option de verrouillage avant d'allumer l'appareil, un signal sonore vous avertira de mettre tout d'abord l'appareil en marche. Une fois cette option activée, le mot « **LOCK** » s'affiche à l'écran.

Une fois le pain terminé, vous devez appuyer sur le bouton **LOCK** jusqu'à ce que le mot « **LOCK** » disparaisse de l'écran et pouvoir ensuite arrêter l'appareil. Si vous vous trouvez en mode pâte (Dough), l'option de verrouillage se désactive à l'arrêt automatique de l'appareil au terme de son cycle.

■ BOUTONS DE PRÉPARATION DIFFÉRÉE (TIMER) ■

Les boutons **TIMER** (minuterie) vous permettent de programmer la mise en marche de l'appareil, ce qui est particulièrement pratique si vous voulez être réveillé par la douce odeur du pain juste cuit ou l'avoir prêt pour le dîner lorsque vous rentrez du travail. La minuterie peut être programmée pour différer de 13 heures le démarrage du pétrin/four à pain. Préparez simplement la recette de votre choix, placez le moule à pain dans l'appareil, programmez le type et la couleur de pain, puis entrez le nombre d'heures et de minutes entre l'heure de programmation et l'heure de

fin de préparation à l'aide des boutons de la minuterie. La flèche pointant vers le haut Δ fait défiler les valeurs à intervalles de 10 minutes, alors que l'autre flèche ∇ procède de la même manière, mais dans le sens inverse. Pour plus de détails, reportez-vous à la section « PRÉPARATION DIFFÉRÉE » de ce livre.

La préparation différée peut être utilisée avec les deux types de pain et le réglage pour pâte *à condition que vous utilisiez des ingrédients non périssables*. Les recettes arborant le symbole \textcircled{P} peuvent utiliser la fonction de préparation différée.

■ BOUTON MARCHÉ/ARRÊT (START/STOP ou ON/OFF) ■

Utilisez le bouton **START/STOP** pour mettre l'appareil en marche ou à l'arrêt. Avant de faire démarrer le pétrin/four à pain, vous devez tout d'abord programmer **BREAD SELECT** (type de pain) et **BREAD COLOR** (couleur du pain), en plus de la minuterie (**TIMER**), si vous désirez différer la préparation. Pour faire démarrer l'appareil, appuyez une fois sur le bouton **START/STOP**. Le voyant lumineux rouge s'allume et reste allumé jusqu'à l'arrêt du pétrin/four à pain. Pour arrêter l'appareil, appuyez pendant trois secondes environ sur le bouton **START/STOP** ou jusqu'à extinction du voyant rouge.

Une fois que vous avez mis l'appareil en marche, les deux points séparant les heures des minutes commencent à clignoter et le compte à rebours des minutes commence. Si vous n'utilisez pas la fonction de préparation différée, les mots décrivant chaque cycle du pétrin/four à pain s'affichent successivement à l'écran tels que **REST** (repos), **KNEAD** (pétrissage), **RISE** (levage) et **BAKE** (cuisson) pour que vous sachiez exactement à quel cycle se trouve l'appareil.

Une fois la durée de confection écoulée, 0:00 s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit pour vous faire savoir que le pain est prêt. Arrêtez l'appareil en maintenant enfoncé le bouton **START/STOP** jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne. Retirez le moule à pain à l'aide de maniques ou d'un gant de four et placez la miché de pain chaude sur une grille pour la faire refroidir avant de la couper.

Si le moule à pain n'est pas retiré du pétrin/four à pain juste après la cuisson, l'appareil passera automatiquement en mode **Keep Warm** (maintien au chaud) pendant trois (3)

heures maximum pour garder le pain au chaud. Le voyant lumineux rouge restera allumé pendant cette période. Après avoir retiré le moule à pain, maintenez le bouton **START/STOP** enfoncé jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

Si vous utilisez le réglage pour pâte, l'appareil s'arrête automatiquement dès que le cycle prend fin et le voyant lumineux rouge s'éteint. Retirez immédiatement le moule contenant la pâte et mettez-la en forme comme vous le désirez avant de la faire cuire dans votre four de cuisine. Ne laissez pas le moule avec la pâte à l'intérieur après l'arrêt de l'appareil car elle continuera de lever et risque de déborder du moule si elle reste trop longtemps dans l'appareil. Pour de plus amples détails, reportez-vous à la section « Pâte ».

■ AVERTISSEMENT TROP CHAUD-TOP FROID ■

Si l'intérieur du four est trop chaud ou trop froid pour la confection du pain, les mots **TOO HOT** ou **TOO COLD** s'affichent à l'écran accompagnés d'un signal sonore. Vous devrez alors retirer le moule de l'appareil et laisser la chambre refroidir ou chauffer, selon le cas. En général, **TOO HOT (trop chaud)** s'affiche à l'écran lorsque vous essayez de faire plusieurs miches à la suite. Laissez refroidir la chambre du four en laissant le couvercle ouvert pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que l'appareil puisse être mis en marche sans que le signal retentisse. Si **TOO COLD (trop froid)** s'affiche à l'écran, placez le pétrin/four à pain dans un endroit plus chaud pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que l'appareil puisse être mis en marche sans provoquer le déclenchement du signal sonore. Si le four est trop chaud, la levure risque d'être tuée ; s'il est trop froid, le développement de la levure sera retardé.

NETTOYAGE AVANT UTILISATION

REMARQUE : Le moule à pain n'est pas immersible et ne doit jamais être lavé dans un lave-vaisselle.



N'immergez pas le moule à pain et ne le passez pas au lave-vaisselle.

L'immersion du moule risque d'endommager les roulements qui font tourner le bras de pétrissage. Le nettoyage au lave-vaisselle peut aussi altérer les propriétés anti-adhésives du revêtement, faisant coller le pain.

Avant d'utiliser l'appareil, il vous faut simplement nettoyer le moule et le bras de pétrissage. Remplissez le moule d'un peu d'eau chaude et de liquide-vaisselle. Lavez l'intérieur du moule et le bras de pétrissage à l'aide d'une éponge non abrasive. Videz le moule et rincez l'intérieur et le bras de pétrissage à l'eau chaude, puis essuyez à l'aide d'un torchon. *N'utilisez pas de tampons récurants abrasifs ni de détergents sur le moule ou le bras de pétrissage au risque d'endommager leur revêtement anti-adhésif.*

ATTENTION : Pour empêcher le risque de choc électrique, n'immergez pas la base du pétrin/four à pain, son cordon ou sa fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

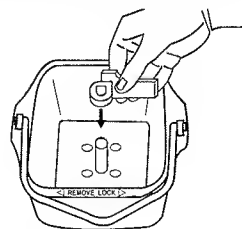
Passez un chiffon humide à l'intérieur de la chambre et sur les surfaces extérieures de l'appareil, puis essuyez à l'aide d'un torchon.

Votre pétrin/four à pain est désormais prêt à l'emploi.

UTILISATION-ÉTAPES FONDAMENTALES DE FABRICATION DU PAIN

1 Placez le bras de pétrissage sur l'axe situé au fond du moule, en faisant correspondre la forme des deux pièces. Vérifiez que le bras de pétrissage est enfoncé sur l'arbre et que la zone environnante est propre. Vous devrez peut-être tourner légèrement le bras pour le loger en position.

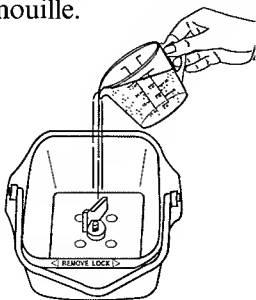
Montez le bras de pétrissage sur l'axe du moule à pain.



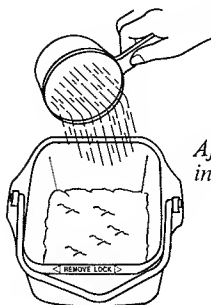
2 Ajoutez les ingrédients au moule dans l'ordre indiqué par la recette, en **VEILLANT** à verser en premier tous les liquides, puis les ingrédients secs, suivis du beurre ou de la margarine, et enfin la levure. Après avoir ajouté les ingrédients secs au moule, tapotez sur ce dernier pour tasser les ingrédients, puis nivelez-les en poussant quelque peu le mélange sec vers les coins du moule. Ceci empêchera la remontée de liquide depuis les coins. Creusez un puits peu profond au centre

des ingrédients secs et versez-y la levure. Ceci est particulièrement important quand vous utilisez la préparation différée, pour empêcher que la levure ne se mouille.

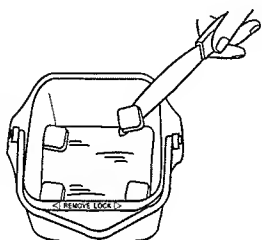
Versez d'abord les ingrédients liquides.



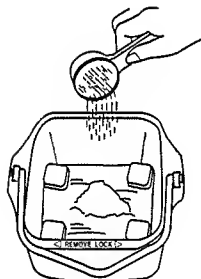
Ajoutez les ingrédients secs.



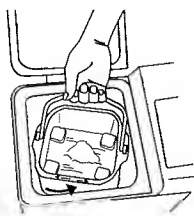
Ajoutez le beurre ou la margarine, coupée en morceaux aux quatre coins du moule, pour un mélange plus rapide.



Creusez un puits au centre des ingrédients secs et versez-y la levure.

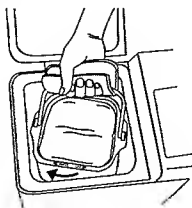


3 Bloquez le moule à pain dans le four en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Remarquez les flèches directionnelles au bord du moule qui vous indiquent dans quel sens tourner. Le moule doit être bloqué en position pour que l'appareil puisse fonctionner correctement. N'oubliez pas de rabattre la poignée du moule, puis de fermer le couvercle.



Tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le bloquer en position.

Retirez le moule à pain de l'appareil à l'aide de maniques ou d'un gant de four. Tournez le moule dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulevez le moule de l'appareil.



BREAD SELECT

4 Branchez le cordon du pétrin/four à pain sur une prise murale de 120 V c.a. **UNIQUEMENT.** Appuyez sur le bouton **BREAD SELECT** jusqu'à ce

que le type de pain désiré s'affiche, accompagné de la durée de confection correspondante : (BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, FRENCH ou SWEET). Si vous dépassez par erreur le réglage désiré, continuez d'appuyer sur ce bouton jusqu'à ce que le réglage approprié apparaisse.

BREAD COLOR

5 Appuyez sur le bouton **BREAD COLOR** (couleur du pain) jusqu'à ce que la couleur de croûte désirée s'affiche : **LIGHT** (dorée), **MEDIUM** (moyenne)

ou **DARK** (foncée). Si vous ratez la couleur de pain désirée, continuez à appuyer sur ce bouton jusqu'à ce qu'apparaisse le réglage de votre choix. Programmez la préparation différée si vous le désirez. Reportez-vous aux instructions des pages 15 et 16.

START STOP

6 Appuyez une fois sur le bouton **START/STOP** pour mettre l'appareil en marche. Le voyant rouge s'allume sous le mot « ON ».

Pour activer l'option de verrouillage (LOCK), si votre appareil en est doté, appuyez une fois sur le bouton **LOCK** pour verrouiller le programme en mémoire. Le mot « LOCK » s'affiche alors.

Une fois l'appareil mis en marche, les réglages programmés ne peuvent pas être modifiés. Si vous désirez modifier ces réglages, maintenez le bouton **START/STOP** enfoncé jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne. Modifiez alors vos programmations et remettez l'appareil en marche.

Une fois le pétrin/four à pain mis en marche, les deux points entre les heures et les minutes clignotent et le mot **REST** (repos) s'affiche pour vous faire savoir à quel cycle se trouve l'appareil. Le cycle de repos varie de 5 à 30 minutes selon le type de pain sélectionné. Durant cette période, vous pourrez entendre un léger cliquetis, ce qui est normal et indique qu'une douce chaleur se dégage pour chauffer le moule et les ingrédients.

A mesure que le cycle se déroule et que le compte à rebours des minutes se poursuit, les mots **KNEAD** (pétrissage), **RISE** (levage) et

BAKE (cuisson) s'affichent pour vous faire savoir à quel cycle se trouve l'appareil et le temps qui reste avant la fin de la préparation du pain.

REMARQUE : Si vous utilisez le réglage SWEET (scuré), un signal sonore retentit 17 minutes après la mise en marche du pétrin/four à pain. Il vous indique le moment où ajouter les ingrédients tels que raisins secs, noix, etc. demandés par la recette. Ouvrez tout simplement le couvercle et ajoutez les ingrédients à la pâte durant le pétrissage. **N'ARRÊTEZ PAS L'APPAREIL POUR AJOUTER DES INGRÉDIENTS.** Les ingrédients ajoutés se mélangeront à la pâte durant le reste du cycle de pétrissage.

ATTENTION : Pour éviter les risques de brûlures, ne touchez pas la porte, la fenêtre ou les parois du four durant le cycle de cuisson car ces surfaces sont très chaudes.

7 Une fois le cycle terminé, 0:00 s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit pour vous avertir que le pain est prêt. Si le programme est verrouillé, appuyez sur le bouton LOCK pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que le mot « LOCK » disparaisse de l'écran. Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton START/STOP pendant 3 secondes ou jusqu'à extinction du voyant rouge. Le programme venant de s'achever s'affiche alors à l'écran. Débranchez le cordon de la prise murale.

Il est préférable de retirer immédiatement le pain de l'appareil pour qu'il soit plus croustillant. Ouvrez le couvercle et soulevez le moule à pain en le saisissant par la poignée à l'aide de maniques ou d'un gant de four, après l'avoir tourné dans le sens des aiguilles d'une montre pour le débloquer. *Manipulez le moule avec précaution car il est très chaud.*

ATTENTION : Pour éviter les risques de brûlures, utilisez toujours des maniques ou un gant de four pour retirer le moule brûlant de l'appareil. Pour retirer la miche du moule, utilisez toujours des maniques ou un gant de four pour saisir le moule par la base.

Retournez le moule et secouez-le jusqu'à ce que la miche en sorte. Placez la miche de pain sur une grille pour la faire refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de la couper.

Si le pain n'est pas retiré du four juste après la fin du cycle, le pétrin/four à pain passe automatiquement en mode **Keep Warm**

(maintien au chaud) pendant 3 heures maximum. Le voyant lumineux rouge reste allumé durant cette période. Lorsque vous sortez le moule à pain durant la période Keep Warm, utilisez toujours des maniques ou un gant de four car le moule est encore chaud. Arrêtez le pétrin/four à pain en appuyant sur le bouton START/STOP jusqu'à extinction du voyant lumineux rouge. Débranchez le cordon de la prise murale. Si le pétrin/four à pain n'est pas arrêté durant la période de maintien au chaud, il s'arrête automatiquement au bout de 3 heures et le voyant lumineux s'éteint. Débranchez le cordon d'alimentation.

ATTENTION : Pour éviter tout risque de brûlures, ne mettez pas les mains dans le four et ne touchez pas l'élément chauffant au terme du cycle de cuisson car ces surfaces sont brûlantes.

UTILISATION DU RÉGLAGE PÂTE

Le réglage **DOUGH** (pâte) vous permet de préparer des pâtes devant être ensuite mises en forme puis cuites dans votre four ordinaire. Utilisez ce réglage pour faire des petits pains, des pains à la cannelle, des beignets levés, des longuets ou même des miches de pain de forme traditionnelle. La fonction de préparation différée PEUT être utilisée avec ce réglage, mais le bouton Bread Color NE PEUT PAS l'être étant donné que la pâte n'est pas censée cuire dans le pétrin/four à pain.

Procédez de la façon suivante pour utiliser le réglage pâte (DOUGH) :

1 Placez le bras de pétrissage sur l'axe situé au fond du moule, en faisant correspondre la forme des deux pièces. Vérifiez que le bras de pétrissage est enfoncé sur l'arbre et que la zone environnante est propre.

2 Ajoutez les ingrédients au moule dans l'ordre indiqué par la recette, en **VEILLANT** à verser en premier tous les liquides, puis les ingrédients secs, suivis du beurre ou de la margarine et enfin la levure. Après avoir ajouté les ingrédients secs au moule, tapotez sur ce dernier pour tasser les ingrédients secs, puis nivelez-les en poussant quelque peu le mélange sec vers les coins du moule. Ceci empêchera la remontée de liquide depuis les coins. Creusez un puits peu profond au centre des ingrédients secs et versez-y la levure. Ceci est particulièrement important quand vous utilisez la préparation différée, pour empêcher que la levure se mouille.

3 Bloquez le moule à pain dans le four en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le moule doit être bloqué en position pour que l'appareil puisse fonctionner correctement. N'oubliez pas de rabattre la poignée du moule, puis de fermer le couvercle.

4 Branchez le cordon du pétrin/four à pain sur une prise murale de 120 V c.a. **UNIQUEMENT.** Appuyez sur le bouton **BREAD SELECT** jusqu'à ce que le mot **DOUGH** s'affiche à l'écran. La durée de confection de 1:20 (1 heure 20 minutes) s'affiche à l'écran. Si vous dépassez par erreur le réglage **DOUGH**, continuez d'appuyer sur ce bouton jusqu'à ce que le mot **DOUGH** s'affiche. Programmez la préparation différée, si vous le désirez. Reportez-vous aux instructions de cette page.

Une fois l'appareil mis en marche, les réglages programmés ne peuvent pas être modifiés. Si vous désirez modifier ces réglages, maintenez le bouton **START/STOP** enfoncé jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne. Modifiez alors vos programmations et remettez l'appareil en marche.

5 Appuyez une fois sur le bouton **START/STOP** pour mettre l'appareil en marche. Appuyez sur le bouton **LOCK** (verrouillage), si votre appareil en possède un. Le voyant rouge s'allume alors sous le mot « ON » et les deux points entre 1:20 clignotent. Le mélange de la pâte commence alors, puis le pétrissage et le levage avant l'affaissement. A ce moment-là, 0:00 s'affiche à l'écran et un signal sonore vous avertit que la pâte est prête. Retirez la pâte du moule et suivez les instructions de la recette. Le pétrin/four à pain s'arrête automatiquement une fois le cycle pâte terminé, le voyant lumineux rouge s'éteint et le bouton « **LOCK** » est automatiquement désactivé. Débranchez le cordon de la prise murale une fois le cycle terminé.



La préparation différée peut être utilisée avec **LES SIX TYPES DE PAIN** et avec le réglage **DOUGH** (pâte). Pour faire du pain, suivez les étapes 1 à 5 des pages 12 et 13, ou des pages 14 et 15, dans le cas d'une pâte. N'utilisez que les recettes affichant le symbole ① (fonction de préparation différée) car ces recettes ne font pas appel à des ingrédients périssables risquant de s'avaries s'ils reposent à température ambiante pendant plusieurs heures avant le début de la préparation.

N'UTILISEZ JAMAIS D'INGRÉDIENTS PÉRISSABLES (lait, oeufs, fromage, yaourt, etc.) **AVEC LA FONCTION DE PRÉPARATION DIFFÉRÉE AU RISQUE DE VOIR CES INGRÉDIENTS S'AVARIER AVANT LE DÉBUT DE LA PRÉPARATION DU PAIN.**

Après avoir terminé les étapes ci-dessus, poursuivez comme suit :



1 Après avoir sélectionné le type de pain (**Bread Select**) et la couleur du pain (**Bread Color**, à l'exception de la pâte), déterminez le nombre d'heures et de minutes entre l'heure à laquelle vous programmez l'appareil et l'heure à laquelle vous voulez voir votre pain ou votre pâte terminée.

Exemple : Vous avez sélectionné le réglage **Basic Rapid**, une croûte de couleur **Medium** et la durée de préparation (3:00) s'affiche à l'écran. L'heure à laquelle vous faites démarrer l'appareil est 21 h et vous voulez que le pain soit prêt à 7 h, donc 10 heures plus tard. Appuyez sur le bouton **TIMER** vers le haut \triangle pour faire défiler la durée par pas de 10 minutes, jusqu'à ce que 10:00 s'affiche à l'écran. Si vous dépassez 10:00, utilisez le bouton **TIMER** vers le bas ∇ pour faire défiler l'heure par pas de 10 minutes, dans le sens inverse, jusqu'à atteindre 10:00. **REMARQUE :** Quel que soit le réglage sélectionné (l'un des deux réglages pain ou pâte), la durée de préparation s'affiche à l'écran et vous commencez à régler l'heure à partir de ce point dans la mesure où la durée de préparation du pain ou de la pâte est incluse dans l'heure totale de préparation différée. La durée maximale programmable est de 13 heures.

2 Appuyez une fois sur le bouton **START/STOP** pour mettre l'appareil en marche. Appuyez sur le bouton **LOCK**, si votre appareil en possède un. Le voyant lumineux rouge s'allume, les deux points séparant les heures et les minutes clignotent et la minuterie commence son compte à rebours en minutes.

Quand il atteint la durée de préparation programmée pour le pain ou la pâte (3:10), comme dans l'exemple précédent, l'appareil commence la confection du pain ou de la pâte. Une fois le pain ou la pâte terminée, 0:00 s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit. S'il se trouve en mode pain, l'appareil passe automatiquement au cycle **Keep Warm** (main-

tien au chaud) pendant trois heures maximum ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil. S'il se trouve en mode Dough (pâte), l'appareil s'arrête automatiquement dès que la pâte est prête. Débranchez le cordon de la prise murale. Retirez le pain ou la pâte de l'appareil. Utilisez toujours des maniques ou un gant de four pour retirer le moule brûlant du pétrin/four à pain. Faites refroidir la miche sur une grille pendant 15 à 30 minutes avant de la couper.

ATTENTION : Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas le couvercle, l'orifice de ventilation ou les parois latérales du pétrin/four à pain durant le cycle de cuisson car ces surfaces sont brûlantes. Ne placez pas les mains à l'intérieur du four et ne touchez pas l'unité chauffante au terme du cycle de cuisson car ces surfaces sont brûlantes elles aussi.

COUPE DU PAIN

Laissez toujours refroidir le pain au moins 15 à 30 minutes avant de le couper. Si vous essayez de couper le pain juste après la cuisson, il collera et se coupera difficilement.

CONSERVATION DU PAIN

Étant donné que le pain fait maison ne contient aucun conservateur, il ne reste pas frais aussi longtemps que le pain vendu dans le commerce. Conservez votre pain dans un sac en plastique pour l'empêcher de sécher. Conservez-le à température ambiante ou au réfrigérateur pendant une semaine maximum. Pour le conserver plus longtemps, congelez-le. Coupez-le en tranches avant de le congeler pour ne retirer que le nombre de tranches dont vous avez besoin à chaque fois.

NETTOYAGE APPAREIL CHACQUE UTILISATION

N'immergez pas le moule à pain et ne le passez pas au lave-vaisselle.



REMARQUE : Le moule à pain n'est pas immersible et ne doit jamais être lavé dans un lave-vaisselle.

L'immersion du moule risque d'endommager les roulements qui font tourner le bras de pétrissage. Le nettoyage au lave-vaisselle peut aussi altérer les propriétés anti-adhésives de l'enduit, faisant coller le pain.

1 Débranchez le cordon de la prise murale.

2 Le moule à pain et le bras de pétrissage doivent être nettoyés après chaque utilisation. Après avoir retiré le pain du moule, remplissez le moule d'eau chaude jusqu'à recouvrir le bras de pétrissage. Laissez le moule reposer ainsi dans un évier sec ou sur un égouttoir et laissez le bras de pétrissage tremper pendant 5 à 10 minutes. Retirez ensuite le bras de pétrissage en tournant légèrement si nécessaire pour le débloquer. **Le bras de pétrissage doit tremper dans l'eau avant de pouvoir être retiré.**

Ajoutez un peu de liquide-vaisselle au moule et lavez l'intérieur et le bras de pétrissage à l'aide d'une éponge non abrasive. Videz le moule et rincez l'intérieur et le bras de pétrissage à l'eau chaude, puis essuyez à l'aide d'un torchon. Assurez-vous toujours que l'axe au fond du moule est propre. N'utilisez aucun ustensile pour nettoyer la rondelle autour de l'axe au fond du moule, ce qui risquerait de l'endommager et de provoquer une fuite.

N'utilisez pas de tampons récurants abrasifs ni de détergents sur le moule ou le bras de pétrissage au risque d'endommager leur revêtement anti-adhésif.

Le revêtement intérieur du moule à pain peut changer de couleur avec le temps, ce qui est normal et n'influe pas sur la qualité du pain ou de la pâte préparée.

ATTENTION : Pour empêcher le risque de choc électrique, n'immergez pas la base du pétrin/four à pain, son cordon ou sa fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

3 Passez un chiffon humide à l'intérieur de la chambre et sur les surfaces extérieures de l'appareil, puis essuyez à l'aide d'un torchon. Le couvercle peut être retiré pour être nettoyé. Soulevez-le à 45 degrés, puis glissez-le vers l'avant. Passez dessus un chiffon humidifié d'eau savonneuse et essuyez. *N'immergez pas le couvercle dans l'eau et ne le passez pas au lave-vaisselle car de l'eau risque de s'infiltrer entre les pièces et de les endommager.*

Une fois le nettoyage terminé, remettez le couvercle en position en alignant les orifices et les broches des charnières. Une fois remis en place, le couvercle doit se soulever facilement.

DESCRIPTIF DES DURÉES DE CYCLE POUR LES RÉGLAGES PAIN/PÂTE

Pour que vous sachiez ce qui se passe à l'intérieur de votre pétrin/four à pain durant la préparation, le tableau suivant recense en minutes la durée de chaque cycle. Ces durées sont approximatives et doivent servir uniquement de référence. La durée totale de préparation est aussi indiquée en heures et minutes.

		PAIN DE			PAIN			
		PAIN DE	BASE	PAIN	COMPLET			
		BASE	RAPIDE	COMPLET	RAPIDE	FRANÇAIS	SUCRÉ	PÂTE
<u>Cycles :</u>								
REPOS	—	30 min	5 min	30 min	5 min	15 min	5 min	0 min
PÉTRISSAGE	—	22 min	22 min	32 min	32 min	22 min	22 min	22 min
LEVAGE (1)	—	44 min	34 min	60 min	50 min	32 min	52 min	58 min
AFFAISSEMENT	—	16 s	16 s	16 s	16 s	16 s	16 s	16 s
LEVAGE(2)	—	18 min	14 min	20 min	12 min	30 min	30 min	—
AFFAISSEMENT	—	16 s	16 s	16 s	16 s	16 s	16 s	—
LEVAGE (3)	—	45 min	44 min	57 min	50 min	65 min	55 min	—
CUISSON	—	60 min	60 min	60 min	60 min	85 min	65 min	—
Durée totale								
Heures/minutes		3:40	3:00	4:20	3:30	4:10	3:50	1:20

REPOS — Durant la période de repos, une douce chaleur est appliquée au moule et aux ingrédients avant le début du mélange et du pétrissage. Vous entendrez peut-être un léger cliquetis durant cette période de repos, ce qui est normal et indique que le pétrin/four à pain fonctionne correctement. Comme indiqué au tableau précédent, la période de repos dure de 5 à 30 minutes, selon le type de pain sélectionné.

PÉTRISSAGE — Au cours des 2 premières minutes du cycle de pétrissage, les ingrédients sont mélangés et le bras de pétrissage tourne et s'arrête de manière répétée pour mouiller les ingrédients et les mélanger avant que ne commence l'action de pétrissage continue. La durée totale de pétrissage va de 22 à 32 minutes ; le pétrissage plus long exigé par les pains complets permet un meilleur développement du gluten dans la farine complète.

REMARQUE :

- Lorsque vous utilisez le réglage SWEET, un signal sonore retentit vers le milieu du cycle de pétrissage pour vous avertir du moment où ajouter des ingrédients tels que raisins secs, noix, fromage, etc. qui ne seront ainsi pas trop mélangés ni broyés.
- Si vous devez ajuster les quantités, ajouter davantage de farine ou de liquide pour améliorer la consistance de la pâte, par exemple, vous devrez le faire durant cette période de pétrissage. Envisagez d'utiliser une minuterie distincte pour vous rappeler de vérifier la pâte durant la période de pétrissage et effectuer les ajustements nécessaires. Pour de plus amples détails, reportez-vous à la page 4.

LEVAGE (1) — Une fois la pâte pétrie, elle lève pendant un certain temps. Il se peut que vous entendiez un léger cliquetis durant ce cycle pendant qu'une douce chaleur se dégage pour garder le four chaud.

AFFAISSEMENT — Une fois que la pâte a levé, elle est affaissée par le bras de pétrissage pour faciliter l'expulsion du gaz carbonique produit par la levure.

REMARQUE :

- Si vous utilisez le réglage DOUGH (pâte), son cycle s'arrête à ce moment-là, après quoi la pâte est prête à être mise en forme, à lever et à cuire dans votre propre four. Un signal sonore retentit et le pétrin/four à pain s'arrête automatiquement au terme du cycle DOUGH.

LEVAGE (2) — La pâte à pain lève une deuxième fois, mais pour une durée moindre.

AFFAISSEMENT — Au terme de ce levage plus court, la pâte est de nouveau affaissée par les bras de pétrissage pour faciliter l'expulsion du gaz en excès et modeler aussi la pâte en une boule avant le dernier levage. Ce dernier levage garantit la bonne texture du pain.

LEVAGE (3) — La pâte passe alors au dernier levage pour atteindre sa hauteur maximale. Vous entendrez là encore un léger cliquetis durant le levage alors qu'une douce chaleur est dégagée pour garder la chambre du four chaude.

CUISSON — Le pain est alors cuit pendant une durée variable selon la couleur de pain choisie : Light, Medium ou Dark. Un signal sonore retentit quand le pain est terminé et 0:00 s'affiche à l'écran. Si le pétrin/four à pain n'est pas arrêté, il passe automatiquement au mode Keep Warm (maintien au chaud). Après avoir retiré le pain, désactivez le verrouillage de la programmation en appuyant sur le bouton LOCK pendant 3 secondes ou jusqu'à ce que le mot « LOCK » disparaisse de l'écran. Arrêtez ensuite l'appareil en appuyant sur le bouton START/STOP pendant 3 secondes ou jusqu'à extinction du voyant rouge.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Vous trouverez ci-dessous des problèmes couramment rencontrés lors de l'utilisation de votre pétrin/four à pain. Veuillez examiner

tous ces problèmes, leurs causes possibles et la mesure corrective à prendre pour réussir votre pain.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1. Dessus gonflé, aspect d'un champignon.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de levure. • Trop de sucre. • Trop de farine. • La quantité de levure pour pétrin/ four à pain ou à action rapide utilisée est celle indiquée pour la levure de boulanger ordinaire. • Pas assez de sel. • Temps humide, chaud. • Peut-être dû à une cuisson en altitude. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diminuez d'¼ à ½ c. à thé la quantité de levure. • Diminuez d'1 c. à thé la quantité de sucre. • Diminuez de 2 à 3 c. à soupe la quantité de farine. • Utilisez la quantité correcte de levure à action rapide ou pour pétrin/four à pain. • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Diminuez d'1 c. à soupe la quantité de liquide et d'¼ à ½ c. à thé la quantité de levure. • Effectuez les ajustements recommandés pour la cuisson en altitude en diminuant d'¼ de c. à thé la quantité de levure et de 2 à 3 c. à thé la quantité de liquide.
2. Dessus et côtés aplatis.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de liquide. • Trop de levure. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diminuez d'1 c. à soupe la quantité de liquide. • Utilisez la quantité recommandée dans la recette.
3. Centre de la miche pas cuit, pain pas complètement cuit.	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de liquide. • Coupure de courant durant le fonctionnement. • Omission du bras de pétrissage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diminuez d'1 c. à soupe la quantité de liquide. • S'il y a coupure d'alimentation, le pétrin/four à pain s'arrêtera automatiquement. Vous devrez retirer la miche non cuite du moule et recommencer avec des ingrédients frais. • Vérifiez toujours que le bras de pétrissage est sur l'axe du fond du moule avant d'ajouter les ingrédients.
4. Dessus déformé, noueux.	<ul style="list-style-type: none"> • Pas assez de liquide. • Trop de farine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentez d'1 c. à soupe la quantité de liquide. • Mesurez précisément la farine, en l'arasant dans la tasse mesure. Reportez-vous aux pages 6 et 7.
5. Croûte de couleur foncée.	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage Dark (foncé) utilisé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez le réglage de couleur de croûte Light ou Medium la fois suivante.
6. Miche de pain brûlée.	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvais fonctionnement du pétrin/four à pain. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous à la Garantie pour faire réparer votre appareil.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
7. Croûte trop épaisse.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson trop longue. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un réglage de couleur de croûte moins fort la fois suivante pour raccourcir le temps de cuisson.
8. Le bras de pétrissage ne peut pas être retiré.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous devez ajouter de l'eau au moule et laisser le bras de pétrissage tremper avant de pouvoir le retirer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reportez-vous aux instructions de nettoyage après l'utilisation.
9. Miches plates, mal levées.	<ul style="list-style-type: none"> • Levure oubliée. • Levure périmée. • Liquide trop chaud. • Trop de sel. • Sucre ou autre édulcorant oublié. • Si vous utilisez la préparation dif-férée, la levure s'est mouillée avant le démarrage de la préparation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Versez les ingrédients comme indiqué dans la recette. • Vérifiez la date d'expiration. • Utilisez un liquide tiède (27°C). • Utilisez la quantité recommandée. • Versez les ingrédients comme indiqué dans la recette. • Étalez les ingrédients secs vers les coins du moule, puis creusez un petit puits au centre des ingrédients secs pour la levure et l'empêcher ainsi de se mouiller.
10. Miches trop courtes (moins de 12,5 cm de longueur).	<ul style="list-style-type: none"> • Problème courant pour les miches d'une livre et les recettes utilisant de la farine complète. • Pas assez de liquide. • Sucre oublié ou en quantité insuffisante. • Mauvais type de farine utilisé. • Pas assez de levure ou levure périmée. • Mauvais type de levure utilisé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Situation normale, pas de solution. • Augmenter d'1 c. à soupe la quantité de liquide. • Réunissez les ingrédients, comme indiqué dans la recette. • Utilisez le type de farine recommandé. • Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date de péremption sur le paquet. • Utilisez le type correct de levure, surtout s'il s'agit de levure à action rapide ou pour pétrin/four à pain.
11. Affaissement en cours de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Peut être dû à une cuisson en altitude. • Dépasse la capacité du moule. • Pas assez de sel ou sel oublié. • Trop de levure ou mauvais type utilisé. • Temps chaud, humide. 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuez les ajustements recommandés en altitude en diminuant d'¼ c. à thé la quantité de levure et de 2 à 3 c. à thé la quantité de liquide. • N'utilisez pas plus d'ingrédients que ce qui est recommandé pour une miche de 1,5 livre. • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Mesurez précisément le bon type de levure. • Diminuez d'1 c. à soupe la quantité de liquide et d'¼ à ½ c. à thé la quantité de levure.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
12. Le pain ne se coupe pas facilement, très collant.	<ul style="list-style-type: none">• Coupé quand encore trop chaud.• Mauvais type de couteau utilisé.	<ul style="list-style-type: none">• Laissez refroidir le pain sur une grille pendant au moins 15 à 30 minutes avant de le couper pour laisser s'échapper la vapeur.• Utilisez une bonne scie à pain ou un couteau électrique.
13. Texture aérée, grumeleuse, à trous.	<ul style="list-style-type: none">• Sel oublié.• Trop de levure.• Trop de liquide.	<ul style="list-style-type: none">• Réunissez les ingrédients, comme indiqué dans la recette.• Mesurez la quantité de levure recommandée.• Diminuez d'1 c. à soupe la quantité de liquide.
14. Texture dense, lourde.	<ul style="list-style-type: none">• Trop de farine.• Pas assez de levure.• Pas assez de sucre.	<ul style="list-style-type: none">• Mesurez précisément, en arasant la farine dans la tasse mesure. Reportez-vous aux pages 6 et 7.• Mesurez la quantité de levure recommandée.• Mesurez précisément. Reportez-vous aux pages 6 et 7.
15. Ingrédients non mélangés.	<ul style="list-style-type: none">• Le pétrin/four à pain n'a pas été mis en marche.• Le bras de pétrissage n'a pas été placé dans le moule.	<ul style="list-style-type: none">• Après avoir programmé le tableau de commande, appuyez sur le bouton START/STOP pour mettre le pétrin/four à pain en marche.• Vérifiez toujours que le bras de pétrissage se trouve sur l'axe, au fond du moule, avant d'ajouter les ingrédients.
16. Odeur de brûlé durant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Les ingrédients ont débordé dans le four.• Le moule fuit.• La capacité du moule a été dépassée.	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ne pas déverser d'ingrédients en les ajoutant au moule. Ils risquent en effet de brûler sur l'unité chauffante et de causer l'apparition de fumée.• Procurez-vous un moule de rechange. Vous pouvez en commander un. Reportez-vous à la section « Garantie ».• N'utilisez pas plus d'ingrédients que recommandés dans la recette et mesurez toujours les ingrédients avec précision. Reportez-vous aux pages 6 et 7.

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
17. Le pain colle au moule.	<ul style="list-style-type: none"> • Possible au bout de plusieurs années d'utilisation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Graissez légèrement d'huile ou d'une matière grasse végétale solide (à l'aide d'un papier absorbant) l'intérieur du moule, des bords jusqu'au fond, ou ajoutez 1 c. à thé d'huile de table au liquide se trouvant dans le moule avant d'ajouter les ingrédients secs. N'utilisez pas un vaporisateur de matière grasse végétale qui risquerait d'aggraver le problème ; ou laissez le pain reposer dans le moule pendant 10 minutes avant de l'en retirer en secouant le moule. • Un moule de rechange peut être commandé. Reportez-vous à la section « Garantie ».
18. Zut ! L'appareil a été débranché par erreur ou coupure d'alimentation durant l'utilisation. Comment puis-je récupérer mon pain ?	<ul style="list-style-type: none"> • Si l'appareil se trouve en cycle de pétrissage, reprogrammez le type de pain et la couleur, puis remettez l'appareil en marche. • Si l'appareil se trouve en cycle de levage, retirez la pâte du moule, mettez-la en forme et placez-la dans un moule de 23 x 12,5 cm, couvrez et laissez gonfler jusqu'à ce que la pâte double de volume. Faites cuire dans un four de cuisine préchauffé à 175°C pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. • Si l'appareil se trouve en cycle de cuisson, préchauffez votre four de cuisine à 175°C et retirez la grille du dessus. Retirez délicatement le moule de l'appareil et placez-le sur la grille inférieure du four. Faites cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée. 	

--- PAIN DE CAMPAGNE BLANC --- ①

Cette recette utilise de l'eau au lieu de lait, ce qui donne un pain plus croustillant. Un pain blanc classique que tout le monde appréciera. Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 147,8 ; Matières grasses : 2,6 g ; Glucides : 26,1 g ; Protéines : 5 g ; Fibres : 0,9 g ; Chol. : 5,8 mg ; Sodium : 344,2 mg

Miche d'une livre**

192 ml (¾ tasse + 1 c. à soupe)
280 g

1 c. à soupe
1½ c. à soupe
1 c. à thé
1 c. à soupe
1½ c. à thé
—ou—
1 c. à thé

INGRÉDIENTS

EAU (27°C)
FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE
LAIT EN POUDRE
SUCRE
SEL
BEURRE ou MARGARINE
LEVURE DE BOULANGER
—ou—
LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

Miche d'une livre et demi

266 ml (1 tasse + 2 c. à soupe)
345 g

2 c. à soupe
2 c. à soupe
1½ c. à thé
2 c. à soupe
2 c. à thé
—ou—
1½ c. à thé

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS POUR LES DEUX RECETTES DE CETTE PAGE

RÉGLAGE DE TYPE DE PAIN À UTILISER :

Basic ou Basic Rapid

- 1** Mettez les ingrédients liquides dans le moule.
- 2** Ajoutez les ingrédients secs, sauf la levure. Tapotez le moule pour tasser les ingrédients secs, puis nivelez-les, en les poussant vers les coins. Placez le beurre aux quatre coins du moule.
- 3** Creusez un puits au centre des ingrédients secs ; ajoutez la levure. Bloquez le moule en position dans le pétrin/four à pain.

4 Programmez le type de pain recommandé (Bread Setting) et la couleur de pain de votre choix (Bread Color), ainsi que la préparation différée (TIMER), si vous le désirez. Mettez l'appareil en marche. Une fois le pain terminé, arrêtez le four et retirez-le du moule. Laissez-le refroidir sur une grille avant de le couper.

**Si vous préparez une miche d'une livre, utilisez le réglage Light comme couleur de croûte pour empêcher de trop dorer la miche plus petite.

--- PAIN DE SEIGLE CLASSIQUE --- ①

Un pain de seigle léger mais savoureux, avec ou sans graines de carvi, selon les goûts. Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 137,6 ; Matières grasses : 1,8 g ; Glucides : 26,2 g ; Protéines : 4,3 g ; Fibres : 2,1 g ; Chol. : 3,4 mg ; Sodium : 194,9 mg

Miche d'une livre**

162 ml (¾ tasse)
186 g (1½ tasses)
93 g (¾ tasses)

2 c. à thé
1½ c. à soupe
½ c. à thé
1 c. à thé
2 c. à thé
1½ c. à thé
—ou—
1 c. à thé

INGRÉDIENTS

EAU (27°C)
FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE
FARINE DE
SEIGLE MOYENNE
LAIT EN POUDRE
SUCRE
SEL
GRAINES DE CARVI (facultatif)
BEURRE ou MARGARINE
LEVURE DE BOULANGER
—ou—
LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

Miche d'une livre et demi

250 ml (1 tasse + 1 c. à soupe)
280 g (2 tasses)

140 g (1 tasse)
1 c. à soupe
2 c. à soupe
1 c. à thé
2 c. à thé
1 c. à soupe
2 c. à thé
—ou—
1½ c. à thé

--- PAIN AUX FLOCONS D'AVOINE ET AU MIEL --- ①

Utilisez soit des flocons d'avoine à l'ancienne ou à cuisson rapide, mais pas d'avoine à cuisson instantanée. Pain de texture très légère, avec une croûte croustillante. Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 128,4 ; Matières grasses : 2,4 g ; Glucides : 23,4 g ; Protéines : 4,0 g ; Fibres : 1,0 g ; Chol. : 5,1 mg ; Sodium : 268,5 mg

Miche d'une livre**

177 ml (¾ tasse)
2 c. à soupe
210 g (1½ tasses)

60 g (⅔ tasse)

1 c. à soupe
¾ c. à thé
1 c. à soupe
1½ c. à thé
—ou—
1 c. à thé

INGRÉDIENTS

EAU (27°C)
MIEL
FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE
FLOCONS D'AVOINE,
cuisson rapide ou à l'ancienne
LAIT EN POUDRE
SEL
BEURRE ou MARGARINE
LEVURE DE BOULANGER
—ou—
LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

Miche d'une livre et demi

236 ml (1 tasse)
3 c. à soupe
280 g (2 tasses)

90 g (1 tasse)

1½ c. à soupe
1¼ c. à thé
1½ c. à soupe
2 c. à thé
—ou—
1½ c. à thé

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS POUR LES DEUX RECETTES DE CETTE PAGE

RÉGLAGE DE TYPE DE PAIN À UTILISER :

Basic ou Basic Rapid

- 1** Mettez les ingrédients liquides dans le moule.
- 2** Ajoutez les ingrédients secs, sauf la levure. Tapotez le moule pour tasser les ingrédients secs, puis nivelez-les, en les poussant vers les coins. Placez le beurre aux quatre coins du moule.
- 3** Creusez un puits au centre des ingrédients secs ; ajoutez la levure. Bloquez le moule en position dans le pétrin/four à pain.

4 Programmez le type de pain recommandé (Bread Setting) et la couleur de pain de votre choix (Bread Color), ainsi que la préparation différée (TIMER), si vous le désirez. Mettez l'appareil en marche. Une fois le pain terminé, arrêtez le four et retirez-le du moule. Laissez-le refroidir sur une grille avant de le couper.

**Si vous préparez une miche d'une livre, utilisez le réglage Light comme couleur de croûte pour empêcher de trop dorer la miche plus petite.

--- PAIN BRIOCHÉ ---

Les oeufs donnent une saveur particulière à ce pain. Un pain très tendre dû à l'utilisation d'oeufs et de lait. Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 150,2 ; Matières grasses : 5,1 g ; Glucides : 22,4 g ; Protéines : 4,4 g ; Fibres : 0,9 g ; Chol. : 7,7 mg ; Sodium : 236,9 mg

Miche d'une livre**

162 ml (⅔ tasse)
1
315 g (2¼ tasses)

1 c. à thé
1½ c. à soupe
1 c. à soupe
1½ c. à thé
—ou—
1 c. à thé

INGRÉDIENTS

EAU (27°C)
OEUF, gros
FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE
SEL
SUCRE
BEURRE ou MARGARINE
LEVURE DE BOULANGER
—ou—
LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

Miche d'une livre et demi

162 ml (⅔ tasse)
2
420 g (3 tasses)

1½ c. à thé
2½ c. à soupe
1½ c. à soupe
2 c. à thé
—ou—
1½ c. à thé

--- PAIN 100 % COMPLET --- ①

Un pain dense, riche en fibres étant donné qu'il fait uniquement appel à de la farine complète. Le cycle de pétrissage plus long des réglages « complet » donne d'excellents résultats. Si le pain s'effondre durant la cuisson, ajoutez respectivement 1 ou 2 cuillères à soupe de gluten de blé vital à la recette pour empêcher ce phénomène. Le gluten de blé vital est disponible dans la plupart des magasins diététiques. Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 153,0 ; Matières grasses : 3,0 g ; Glucides : 26,9 g ; Protéines : 5,4 g ; Fibres : 4,0 g ; Chol. : 6,5 mg ; Sodium : 299,0 mg

Miche d'une livre**

177 ml (¾ tasse)
2 c. à thé
2 c. à thé
326 g (2½ tasses)
1 c. à soupe
1 c. à thé
1½ c. à soupe
1½ c. à thé
—ou—
1 c. à thé

INGRÉDIENTS

EAU (27°C)
MÉLASSE
MIEL
FARINE DE BLÉ COMPLET
LAIT EN POUDRE
SEL
BEURRE ou MARGARINE
LEVURE DE BOULANGER
—ou—
LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

Miche d'une livre et demi

266 ml (1 tasse + 2 c. à soupe)
1 c. à soupe
1 c. à soupe
490 g (3½ tasses)
1½ c. à soupe
1½ c. à thé
2 c. à soupe
2 c. à thé
—ou—
1½ c. à thé

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS POUR LES DEUX RECETTES DE CETTE PAGE

RÉGLAGE DE TYPE DE PAIN À UTILISER :

Whole Wheat ou Whole Wheat Rapid

1 Mettez les ingrédients liquides dans le moule.

2 Ajoutez les ingrédients secs, sauf la levure. Tapotez le moule pour tasser les ingrédients secs, puis nivelez-les, en les poussant vers les coins. Placez le beurre aux quatre coins du moule.

3 Creusez un puits au centre des ingrédients secs ; ajoutez la levure. Bloquez le moule en position dans le pétrin/four à pain.

4 Programmez le type de pain recommandé (Bread Setting) et la couleur de pain de votre choix (Bread Color), ainsi que la préparation différée (TIMER), si vous le désirez. Mettez l'appareil en marche. Une fois le pain terminé, arrêtez le four et retirez-le du moule. Laissez-le refroidir sur une grille avant de le couper.

**Si vous préparez une miche d'une livre, utilisez le réglage Light comme couleur de croûte pour empêcher de trop dorer la miche plus petite.

--- PAIN 50 % COMPLET --- ①

Pour ceux qui aiment un pain complet de texture plus légère, c'est la recette idéale. Contient des quantités égales de farine ordinaire et complète. Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 149,6 ; Matières grasses : 2,9 g ; Glucides : 26,4 g ; Protéines : 5,0 g ; Fibres : 2,2 g ; Chol. : 6,5 mg ; Sodium : 297,5 mg

Miche d'une livre**

177 ml (¾ tasse)
2 c. à thé
140 g (1 tasse)

140 g (1 tasse)
1 c. à thé
1 c. à soupe
1 c. à soupe
1 c. à soupe
1½ c. à thé
—ou—
1 c. à thé

INGRÉDIENTS

EAU (27°C)
MIEL
FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE
FARINE DE BLÉ COMPLET
SEL
SUCRE ROUX, tassé
LAIT EN POUDRE
BEURRE ou MARGARINE
LEVURE DE BOULANGER
—ou—
LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

Miche d'une livre et demi

251 ml (1 tasse + 1 c. à soupe)
1 c. à soupe
210 g (1½ tasses)

210 g (1½ tasses)
1½ c. à thé
1½ c. à soupe
1½ c. à soupe
2 c. à soupe
2 c. à thé
—ou—
1½ c. à thé

--- PAIN AUX RAISINS SECS --- ① ***

Rien de tel que d'être réveillé le matin par l'arôme de ce pain qui cuit ! Au sortir du four ou grillé, c'est la manière idéale d'attaquer la journée. Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 201,2 ; Matières grasses : 6 g ; Glucides : 32,4 g ; Protéines : 6,2 g ; Fibres : 1,7 g ; Chol. : 6,8 mg ; Sodium : 298,8 mg

Miche d'une livre **

INGRÉDIENTS

Miche d'une livre et demi

207 ml (¼ tasse + 2 c. à soupe)

280 g (2 tasses)

1 c. à soupe

1 c. à soupe

1 c. à thé

½ c. à thé

1 c. à soupe

1½ c. à thé

—ou—

1 c. à thé

60 g (½ tasse)

25 g (¼ tasse)

EAU (27°C)

FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE

LAIT EN POUDRE

SUCRE

SEL

CANNELLE

BEURRE ou MARGARINE

LEVURE DE BOULANGER

—ou—

LEVURE POUR PÉTRIN/

FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

RAISINS SECS***

NOIX PILÉES (facultatif)

266 ml (1 tasse + 2 c. à soupe)

373 g (2½ tasses)

2 c. à soupe

1½ c. à soupe

1½ c. à thé

1 c. à thé

2 c. à soupe

2 c. à thé

—ou—

1½ c. à thé

90 g (¾ tasse)

50 g (½ tasse)

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS POUR LES DEUX RECETTES DE CETTE PAGE

RÉGLAGE DE TYPE DE PAIN À UTILISER :
Sweet

1 Mettez les ingrédients liquides dans le moule.

2 Ajoutez les ingrédients secs, sauf la levure. Tapotez le moule pour tasser les ingrédients secs, puis nivelez-les, en les poussant vers les coins. Placez le beurre aux quatre coins du moule.

3 Creusez un puits au centre des ingrédients secs ; ajoutez la levure. Bloquez le moule en position dans le pétrin/four à pain.

4 Programmez le type de pain (SWEET) et la couleur du pain (Bread Color). Programmez la préparation différée (TIMER), si vous le désirez. Mettez l'appareil en marche. Lorsque le signal sonore retentit durant la période de pétrissage, ajoutez les raisins secs et les noix, pour la recette

de Pain aux raisins secs. Abaissez le couvercle. Une fois le pain terminé, arrêtez le four et retirez-le du moule. Laissez-le refroidir sur une grille avant de le couper.

**Si vous préparez une miche d'une livre, utilisez le réglage Light comme couleur de croûte pour empêcher de trop dorer la miche plus petite.

*** CONSEIL : Pour faire le pain aux raisins secs dans le courant de la nuit ou si vous ne prévoyez pas d'être là pour ajouter les raisins secs et les noix, suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus. Placez ensuite les raisins secs et les noix le long des parois du moule, loin de la levure. N'ajoutez pas les raisins dans l'eau du moule car ils absorberont trop de liquide et vous obtiendrez une miche de pain de qualité médiocre. Reprenez ensuite au point 4.

--- PAIN D'AVOINE AUX RAISINS SECS ET A LA CANNELLE ---

Légèrement différent des pains aux raisins traditionnels grâce à l'adjonction d'avoine. Utilisez soit des flocons d'avoine à l'ancienne ou à cuisson rapide, mais pas d'avoine à cuisson instantanée. Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 179,54 ; Matières grasses : 2,84 g ; Glucides : 33,95 g ; Protéines : 5,41 g ; Fibres : 1,61 g ; Chol. : 5,52 mg ; Sodium : 293,79 mg

Miche d'une livre **

INGRÉDIENTS

Miche d'une livre et demi

236 ml (1 tasse)

280 g (2 tasses)

35 g (½ tasse)

1 c. à soupe

1 c. à thé

1 c. à thé

1 c. à soupe

1½ c. à thé

—ou—

1 c. à thé

40 g (½ tasse)

LAIT (27°C)

FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE

FLOCONS D'AVOINE,
à cuisson rapide ou à l'ancienne

SUCRE ROUX, tassé

SEL

CANNELLE EN POUDRE

BEURRE ou MARGARINE

LEVURE DE BOULANGER

—ou—

LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

RAISINS SECS***

325 ml (1¼ tasse + 2 c. à soupe)

420 g (3 tasses)

52 g (¾ tasse)

2 c. à soupe

1½ c. à thé

1½ c. à thé

2 c. à soupe

2¼ c. à thé

—ou—

1½ c. à thé

60 g (½ tasse)

... PAIN FRANÇAIS ... ⓘ

Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. Le vrai pain français ! Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 159,8 ; Matières grasses : 1,7 g ; Glucides : 30,3 g ; Protéines : 5,4 g ; Fibres : 1,1 g ; Chol. : 2,8 mg ; Sodium : 237,1 mg

Miche d'une livre**

236 ml (1 tasse)
350 g (2½ tasses)

1 c. à thé
¾ c. à thé
1½ c. à thé
1 c. à thé
—ou—
¾ c. à thé

INGRÉDIENTS

EAU (27°C)
FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE
SUCRE
SEL
BEURRE ou MARGARINE
LEVURE DE BOULANGER
—ou—
LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

Miche d'une livre et demi

310 ml (1¼ tasse + 1 c. à soupe)
490 g (3½ tasses)

1½ c. à thé
1¼ c. à thé
1 c. à soupe
2 c. à thé
—ou—
1½ c. à thé

Pour ce type de pain, la croûte n'est pas aussi foncée que pour les autres pains car la recette demande moins de matières grasses et de sucre.
Pour une croûte plus dorée, utilisez le réglage Medium ou Dark.

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS POUR LES DEUX RECETTES DE CETTE PAGE

RÉGLAGE DE TYPE DE PAIN À UTILISER :

French

- 1 Mettez les ingrédients liquides dans le moule.
- 2 Ajoutez les ingrédients secs, sauf la levure. Tapotez le moule pour tasser les ingrédients secs, puis nivelez-les, en les poussant vers les coins. Placez le beurre aux quatre coins du moule.
- 3 Creusez un puits au centre des ingrédients secs ; ajoutez la levure. Bloquez le moule en position dans le pétrin/four à pain.

4 Programmez le type de pain recommandé (Bread Setting) et la couleur de pain de votre choix (Bread Color), ainsi que la préparation différée (TIMER), si vous le désirez. Mettez l'appareil en marche. Une fois le pain terminé, arrêtez le four et retirez-le du moule. Laissez-le refroidir sur une grille avant de le couper

**Si vous préparez une miche d'une livre, utilisez le réglage Light comme couleur de croûte pour empêcher de trop dorer la miche plus petite.

... PAIN ITALIEN AUX HERBES ... ⓘ

Le parmesan râpé et les herbes variées relèvent ce pain italien. Servez-le chaud avec votre plat italien favori ou coupez-le en tranches épaisses, beurrez-le, puis faites-le griller. Informations nutritionnelles (tranche de 1 cm d'épaisseur) - Calories : 149,3 ; Matières grasses : 3,2 g ; Glucides : 25 g ; Protéines : 5,2 g ; Fibres : 1,2 g ; Chol. : 6,8 mg ; Sodium : 311,3 mg

Miche d'une livre**

177 ml (¾ tasse)
245 g (1¼ tasses)

2 c. à thé
2 c. à thé
1 c. à thé
1 c. à soupe
1½ c. à thé
1½ c. à soupe
1¼ c. à thé
—ou—
¾ c. à thé

INGRÉDIENTS

EAU (27°C)
FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE
LAIT EN POUDRE
SUCRE
SEL
PARMESAN RÂPÉ
FINES HERBES
BEURRE ou MARGARINE
LEVURE DE BOULANGER
—ou—
LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/
À ACTION RAPIDE

Miche d'une livre et demi

266 ml (1 tasse + 3 c. à soupe)
385 g (2¾ tasses)

1 c. à soupe
1 c. à soupe
1½ c. à thé
2 c. à soupe
2 c. à thé
2 c. à soupe
1½ c. à thé
—ou—
1 c. à thé

... PETITS PAINS/LONGUETS ... ①

Préparez cette pâte de base et faites-en des petits pains de toutes formes : feuilles de trèfle, croissants ou même longuets ! Avec cette recette, vous obtiendrez 2 à 3 douzaines de petits pains, selon la forme choisie. Congelez tous ceux en trop pour une autre fois. Informations nutritionnelles (par petit pain) - Calories : 59,6 ; Matières grasses : 1,5 g ; Glucides : 9,8 g ; Protéines : 1,9 g ; Fibres : 0,3 g ; Chol. : 3,7 mg ; Sodium : 74,5 mg

INGRÉDIENTS

251 ml (1 tasse + 1 c. à soupe)
420 g (3 tasses)

2 c. à soupe
3 1/2 c. à soupe
1 c. à thé
3 c. à soupe
2 c. à thé
—ou—
1 1/2 c. à thé

EAU (27°C)
FARINE À PAIN
OU ORDINAIRE
LAIT EN POUDRE
SUCRE
SEL
BEURRE ou MARGARINE
LEVURE DE BOULANGER
—ou—
LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/A ACTION RAPIDE
BEURRE RAMOLLI ou BLANC D'OEUF
LÉGÈREMENT BATTU

RÉGLAGE DE TYPE DE PAIN À UTILISER :

Dough

- 1 Mettez l'eau tiède dans le moule.
- 2 Ajoutez la farine, le lait en poudre, le sucre et le sel. Tapotez le moule pour tasser les ingrédients secs, puis nivelez-les, en les poussant vers les coins. Placez le beurre aux quatre coins du moule.
- 3 Creusez un puits au centre des ingrédients secs ; ajoutez la levure. Bloquez le moule en position dans le pétrin/four à pain.
- 4 Programmez le réglage DOUGH et la préparation différée, si vous le désirez. Mettez l'ap-

pareil en marche. Une fois la pâte prête, retirez le moule du pétrin/four à pain. Placez la pâte sur un plan de travail fariné. Laissez-la reposer 15 minutes.

- 5 Mettez-la en forme selon votre choix, en suivant les instructions. Placez-la sur une plaque huilée, couvrez et laissez lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, entre 45 minutes et 1 heure. Beurrez ou badigeonnez de blanc d'oeuf battu et faites cuire dans un four préchauffé à 175°C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à obtenir des pains dorés. Servez chaud.

POUR LES PETITS PAINS-CROISSANTS :

Divisez la pâte en 4 parts égales.

Étalez chaque morceau pour obtenir un cercle de 6 mm d'épaisseur.

- 1 Coupez chaque cercle en 6 triangles.
- 2 Roulez chaque triangle sur lui-même, en partant du côté le plus large.
- 3 Courbez-le aux extrémités pour lui donner la forme d'un croissant. Placez sur une plaque huilée, à 2,5 cm environ les uns des autres.

Couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.

Recette pour 2 douzaines.



POUR DES PETITS PAINS FEUILLES DE TRÈFLE :

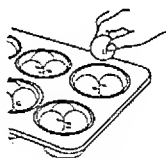
Divisez la pâte en 54 morceaux de taille égale.

Roulez chaque morceau en une petite boule.

- 1 Placez 3 boules dans un moule à petit gâteau huilé.
- 2 Badigeonnez de beurre ramolli.

Couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.

Recette pour une douzaine et demi.



POUR DES PETITS PAINS TRÈFLES À QUATRE FEUILLES :

Étalez la pâte en un rectangle de 1,3 cm d'épaisseur. Coupez la pâte en 18 morceaux de taille égale.

- 1 Roulez chaque morceau en une boule. Placez chaque boule dans un moule à petit gâteau huilé.
- 2 Avec des ciseaux, faites une croix sur le dessus de chaque boule, pour former des quartiers.
- 3 Badigeonnez de beurre ramolli.

Couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Recette pour une douzaine et demi.



POUR DES LONGUETS :

Divisez la pâte en 4 morceaux de taille égale.

Divisez chaque morceau en 6 portions.

- 1 Roulez chaque morceau en un cordon de 20 cm de longueur. Placez sur une plaque huilée, à 2,5 cm les uns des autres.
- 2 Badigeonnez d'un mélange blanc d'oeuf/eau et saupoudrez de graines de sésame, de graines de pavot, d'ail, de sel, de parmesan râpé ou autre.

Couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Pour des longuets plus secs, baissez la température du four à 150°C au bout de 10 minutes de cuisson et faites cuire pendant 25 à 30 minutes de plus. Recette pour 2 douzaines.

... PETITS PAINS À LA CANNELLE ...

Personne ne peut résister à ces petits pains tentants, surtout quand ils sortent du four. Peuvent être préparés la veille, réfrigérés puis cuits le matin, si vous le désirez. Laissez-les reposer à température ambiante au moins 30 minutes avant de les faire cuire. Recette pour 12 petits pains de bonne taille. Informations nutritionnelles (par petit pain) - Calories : 304,2 ; Matières grasses : 14,2 g ; Glucides : 38,5 g ; Protéines : 9,1 g ; Fibres : 1,5 g ; Chol. : 45,6 mg ; Sodium : 203,7 mg

INGRÉDIENTS

207 ml (¾ tasse + 2 c. à soupe)

1

420 g (3 tasses)

3 c. à soupe

½ c. à thé

4 c. à soupe

2 c. à thé

—ou—

1 ½ c. à thé

GARNITURE :

74 g (½ tasse)

73 g (½ tasse)

2 c. à thé

½ c. à thé

60 g (½ tasse)

LAIT (27°C)

OEUF, gros

FARINE À PAIN OU ORDINAIRE

SUCRE

SEL

BEURRE ou MARGARINE

LEVURE DE BOULANGER

—ou—

LEVURE POUR PÉTRIN/
FOUR À PAIN/À ACTION RAPIDE

BEURRE ou MARGARINE, ramolli(e)

SUCRE

CANNELLE EN POUDRE

NOIX DE MUSCADE RÂPÉE, facultatif

NOIX PILÉES

RÉGLAGE DE TYPE DE PAIN À UTILISER :

Dough

- 1** Mettez le lait et l'oeuf dans le moule.
- 2** Ajoutez la farine, 3 c. à soupe de sucre et le sel. Tapotez le moule pour tasser les ingrédients secs, puis nivelez-les, en les poussant vers les coins. Placez le beurre aux quatre coins du moule.
- 3** Creusez un puits au centre des ingrédients secs ; ajoutez la levure. Bloquez le moule dans le pétrin/four à pain.
- 4** Programmez le type de pain (DOUGH). Mettez le pétrin/four à pain en marche. Une fois la pâte prête, retirez le moule de l'appareil. Placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrissez la pâte pendant 1 minute environ, puis laissez reposer 15 minutes.
- 5** Étalez la pâte en un rectangle d'environ 38 x 25,5 cm. Étalez 74 g (½ tasse) de beurre ramolli sur la pâte, jusqu'à 2,5 cm des bords. Puis saupoudrez uniformément 73 g de sucre (½ tasse), cannelle, noix de muscade râpée et noix pilées sur la pâte. Reportez-vous au Diagramme 1. Enroulez la pâte de manière serrée sur elle-même, en partant du côté le plus long. Appuyez sur les bords et formez

un rouleau de 30,5 cm de long, de forme régulière. Reportez-vous au Diagramme 2. À l'aide d'un couteau ou d'un morceau de fil rigide de 20 cm de long, coupez ce rouleau en tranches de 2,5 cm d'épaisseur. Reportez-vous au Diagramme 3. (Si vous utilisez un fil rigide ou un fil dentaire, glissez-le sous le rouleau et croisez-en les bouts pour couper intégralement la pâte.) Placez ces tranches dans un moule huilé de 33 x 23 cm. Reportez-vous au Diagramme 4. Couvrez et laissez lever pendant 30 à 45 minutes environ, dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce que la taille ait doublé de volume.

6 Faites cuire dans un four préchauffé à 190°C pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à obtenir des pains dorés. Faites refroidir sur une grille pendant 10 à 15 minutes, puis faites couler dessus un glaçage fait en mélangeant 80 g (1 tasse) de sucre glace avec 1 à 2 c. à soupe de lait et ½ c. à thé de vanille. Mélangez pour obtenir une consistance uniforme. Si ce mélange est trop liquide ou trop épais, ajoutez davantage de sucre glace ou de lait, selon le cas, jusqu'à obtenir la consistance désirée. Détachez-les les uns des autres et retirez de la plaque.

Diagramme 1

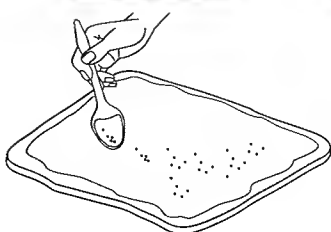


Diagramme 2

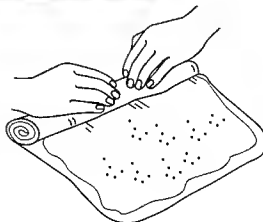


Diagramme 3

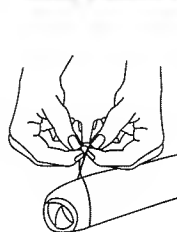


Diagramme 4

